Моя кулинарная библиотечка

Канапе, тосты, гренки и другие изделия из хлеба

Канапе – с. 78

Тарталетки с сулугуни и зеленью – с. 80

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вашему вниманию предлагается книга рецептов приготовления оригинальных и вкусных блюд из хлеба.

- Сборник рецептов
  - Горячие бутерброды
  - Холодные бутерброды
  - Закрытые бутерброды
  - Гренки — неотъемлемая часть завтрака
  - Тосты
  - Сухарики — быстрый сытный завтрак

Сборник рецептов
Канапе, тосты, гренки и другие изделия из хлеба

Горячие бутерброды

Эти бутерброды, поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, безусловно отличаются отменными вкусовыми качествами.

• **«Дружба»**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 яйцо
20 г колбасы
15 г сыра
1 ст. л. майонеза
2 ч. л. растительного масла
перец
соль

Способ приготовления. Растительное масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем ломтики хлеба только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко нарежьте, так же нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесь, которая у вас получилась, посолите и поперчите по вкусу. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Посыпьте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовой шкаф разогрейте и запекайте до полного расплавления сыра. После этого выньте бутерброды из духовки и охладите.

• **«Гамлет»**

4 ломтика ржаного хлеба
1 ст. л. сливочного масла
1 яйцо
соль

Способ приготовления. Сливочное масло растопите на слабом огне. Ломтики хлеба обжарьте на масле с одной стороны, а затем переверните, не снимая с огня.

Сырое яйцо взбейте с солью и залейте этой смесью поджаренные ломтики. Накройте крышкой сковороду и подержите бутерброды на медленном огне в течение 3–4 мин, после этого содержимое сковороды переверните на тарелку и

охладите. Вы можете украсить этот бутерброд зеленью укропа, петрушки.

В приготовлении этого бутерброда вы используете самые доступные продукты. Затраты вашего времени минимальны. Но в итоге вы получили новый вариант бутерброда.

• **Бутерброды с сыром**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
1 яблоко
50 г сыра
100 г тертого миндаля

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте сливочное масло, сверху положите тонко нарезанные ломтики яблок, а на них — ломтики сыра. Посыпьте тертым миндалем и запеките в духовке.

• **Горячие бутерброды «Азалия»**

4 ломтика белого хлеба
100 г сливочного масла
2 вареных яйца
2 свежих помидора
300 г филе курицы
100 г сыра

Способ приготовления. На кусочки хлеба намажьте масло, положите кружочки вареного яйца и помидоров. Сверху положите мелко нарезанное куриное мясо, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Подавайте на стол горячими на блюде, украшенном свежими листьями салата.

Тосты — разновидность горячих бутербродов. Поданные на стол горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимся от горячего хлеба маслом, они отличаются отменными вкусовыми качествами. Для их приготовления можно использовать различные пасты.

• **Горячие бутерброды с копченой салакой и чесноком**

4 ломтика батона
50 г сливочного масла для жарки
1 зубчик чеснока
2 яйца

банка копченой салаки в масле
1 соленый огурец
майонез для смазывания хлеба

Способ приготовления. Ломтики батона обжарьте на масле, боковые корочки натрите чесноком, сверху намажьте майонез. Положите кусочек сваренного вкрутую яйца, салаку и ломтик соленого огурца таким образом, чтобы салака лежала по диагонали и делила бутерброд пополам.

• **Горячий бутерброд из армянского лаваша с мясом**

4 тонких армянских лаваша
400 г жареной свинины,
баранины или колбасы со шпиком
100 г тертого сыра
зелень и соль по вкусу

Способ приготовления. Мясо или колбасу нарежьте тонкими кусочками и поджарьте до полуготовности. На лист лаваша положите кусочки жареного мяса или колбасы, посыпьте тертым сыром и зеленью, заверните конвертом и поставьте в духовку на 15 мин.

• **Карлсбадские бутерброды**

4 ломтика ржано-пшеничного хлеба
100 г шпика
100 г копченого окорока
1 маринованный огурец
4 яйца

Способ приготовления. На ломтик ржано-пшеничного хлеба положите тонкие полоски шпика, ломтик копченого окорока, ломтик маринованного огурца. Из яиц сделайте яичницу-глазунью и положите остывшей на бутерброд (на один бутерброд — одно яйцо). Поставьте в духовку на 15 мин.

• **Горячий бутерброд из армянского лаваша с сыром**

4 тонких армянских лаваша
400 г твердого сыра
зелень по вкусу

Способ приготовления. На лист лаваша положите тертый

сыр и зелень, заверните конвертом и поставьте в духовку на 10 мин.

• **«Охотничий»**

4 ломтика пшеничного хлеба
5 г сливочного масла
30 г говяжьей печенки
1 головка репчатого лука
5 г жира
1 яблоко

Способ приготовления. Говяжью печенку слегка отбейте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Репчатый лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. На хлеб намажьте масло, уложите на него кусочки печенки и пассерованный лук. Яблоко нарежьте кружочками и уложите сверху. Готовый бутерброд запекайте в духовке 5 мин. Подавайте на белой чистой салфетке.

• **«Ассорти»**

4 булочки
50 г колбасы
майонез
50 г сыра
1 вареное яйцо
зелень петрушки
соль и перец по вкусу

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кубиками, яйцо измельчите, а сыр натрите на мелкой терке. Все это перемешайте с майонезом, зеленью и измельченной мякотью булочки, посолите и поперчите. Затем положите на половинку булочки и запекайте при температуре 200–230 °С в течение 2–3 мин. Когда появится румяная корочка, бутерброды готовы.

• **«Богатырский»**

4 ломтика пшеничного хлеба
4 г сливочного масла
20 г корейки
3 яйца
2 помидора
соль по вкусу

Способ приготовления. Намажьте на ломтики белого хлеба масло и положите на каждый кусочек корейки и кружочек помидора.

Взбейте яичные белки, добавляя немного соли. Затем аккуратно смажьте краешки каждого ломтика, а в середину бутерброда поместите яичный желток. Готовый бутерброд запекайте в духовке в течение 2–3 мин.

• **«Элементарные»**

4 ломтика хлеба
2 ст. л. майонеза
2 ст. л. тертого сыра
2 ч. л. кетчупа
соль

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, посыпьте сыром, намажьте майонез и слегка посолите. Выпекайте на решетке в духовке 3 мин.

• **«Мечта грибника»**

4 ломтика батона
50 г сушеных белых грибов
40 г отварного говяжьего языка
немного пассерованного лука
2 ст. л. майонеза
рубленая зелень
соль и перец по вкусу

Способ приготовления. Грибы отварите в подсоленной воде 20–30 мин, мелко нарежьте и смешайте с нарезанным отварным языком.

Добавьте пассерованный лук, рубленую зелень и заправьте майонезом, поперчите и посолите. Готовую массу положите на ломтики хлеба и поставьте в духовку на 2–3 мин — до появления румяной корочки. Подавайте на плоской тарелке к горячему чаю.

Вы уже «набили руку» в приготовлении бутербродов? Если да, то для вас не составит большого труда приготовить что-нибудь потруднее. Если вы не боитесь трудностей и хотите усовершенствовать свои кулинарные способности, попробуйте приготовить небольшие оригинальные тортики из бутербродов.

• **«Деликатес»**

4 ломтика ржаного хлеба
20 г нежирной ветчины
1 соленый огурец
1 яйцо, сваренное вкрутую
10 г сливочного масла
1 ст. л. майонеза
150 г сыра и несколько веточек петрушки

Способ приготовления. Соленый огурец очистите от кожицы, мелко нарежьте и смешайте с яйцом и майонезом. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, на каждый из них намажьте сливочное масло, затем огуречно-яичную массу, положите кусочек ветчины и запекайте в духовке 2–3 мин.

Украсьте веточками петрушки.

• **Бутерброд-сандвич «Дракон»**

4 булочки
100 г отварной курицы
1 сырое яйцо
0,5 головки репчатого лука
150 г соленого сыра
35 г чесночного масла
немного черного и красного перца
соль по вкусу

Способ приготовления. Мелко нарежьте отварное мясо курицы, добавьте сырое яйцо, измельченный репчатый лук, заправьте солью и специями, хорошенько перемешайте. Положите на одну половинку булочки, а на другую намажьте чесночное масло, посыпьте обе половинки тертым сыром и соедините. Запекайте при температуре 220–240 ˚С в течение 5 мин.

Для чесночного масла возьмите 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока. Чеснок очистите и растолките в ступке, затем протрите через сито. Полученное пюре смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите. Чесночное масло готово.

• **Бутерброды с яйцом и клубникой**

4 ломтика хлеба
2 яйца
5 ст. л. молока
1 ч. л. ванилина
1 апельсин, клубника
2 ч. л. растительного масла

Способ приготовления. В глубокой тарелке взбейте 1 яйцо, добавьте 1 яичный белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон, положите на сковороду и поставьте ее в духовку. Запекайте в течение 5 мин, пока не образуется золотистая корочка.

Украсьте дольками апельсина, клубникой.

• **Бутерброды с помидором и сухарями**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
1 маленькая морковка
50 г сыра
2 ст. л. толченых сухарей
1 помидор
1 огурец
зелень

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на масле с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них — сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовой шкаф на 2–3 мин.

• **«Бременские музыканты»**

4 ломтика хлеба
100 г ветчины (или нежирной колбасы)
100 г сыра
2 яйца, сваренных вкрутую
1 ст. л. сметаны
1 помидор
1 свежий огурец
20 г сливочного масла
соль
перец

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Ветчину, сыр, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками или полосками, смешайте со сметаной, посолите, поперчите. Этот салат уложите на бутерброды, украсьте ломтиками огурца, помидора.

• **«Летняя пора»**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
2 огурца
2 яйца, сваренных вкрутую
4 ч. л. майонеза
соль
зелень

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем — 2–3 кружочка яйца и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

• **«Чудеса Мальты»**

4 ломтика хлеба
1 ст. л. муки
1 ст. л. сливочного масла
1 стакан молока
50 г сыра
соль

Способ приготовления. В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку. Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите в течение 5 мин.

Хлеб обжарьте на отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запеките в духовом шкафу.

Готовые бутерброды украсьте дольками помидора, огурцов, зеленью.

• **«Зеленое облако»**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
200 г шпината
50 г ветчины
2 ч. л. муки
1 яичный белок
3 ст. л. майонеза
соль

перец

Способ приготовления. Ветчину нарежьте и обжарьте.

В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите в течение 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом.

Намажьте хлеб маслом, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запеките в духовом шкафу.

• **«Яблочный Спас»**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
150 г копченой рыбы
1 ст. л. муки
5 ст. л. сметаны
2 кислых яблока
1 маленькая головка репчатого лука
соль
перец

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на масле. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте к рыбе. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите в течение 2–3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячий духовой шкаф на 5 мин.

• **«Курортная жизнь»**

4 ломтика батона
2 апельсина
2 банана
½ граната
1 ст. л. сметаны
½ ст. л. сахара
½ ст. л. ванильного сахара

Способ приготовления. Апельсины и бананы очистите и нарежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовой шкаф и запекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром,

ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех к столу.

• **Бутерброды с маринованным огурцом**

4 ломтика хлеба
2 яйца
1 маринованный огурец
1 маленькая головка репчатого лука
4 ст. л. майонеза
50 г сыра
соль
перец

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую и мелко порубите. Лук, огурцы порежьте, перемешайте, добавьте яйца, майонез, соль, перец и хорошо перемешайте.

На каждый ломтик хлеба положите приготовленную смесь, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовом шкафу.

• **«Старичок-боровичок»**

4 ломтика хлеба
50 г свежих грибов
1 маленькая головка репчатого лука
1 яйцо
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. муки
1 ст. л. сметаны
2 ст. л. толченых сухарей
перец
соль

Способ приготовления. Яйцо взбейте, посолите и обмакните в него хлеб. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и переложите на противень, смазанный маслом. Грибы мелко порубите и обжарьте на сливочном масле вместе с луком. Добавьте сметану, муку, перец, соль и тушите в течение 20 мин. Этот соус выложите на хлеб, сверху посыпьте толчеными сухарями и поставьте в духовой шкаф на 5 мин.

• **Бутерброды с брынзой и рыбой**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла

100 г филе маринованной рыбы
2 яйца
50 г брынзы
2 ст. л. крошек белого хлеба
1 ч. л. томатного пюре
50 г сыра

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке, смешайте с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запеките в духовке. Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

• **«Улочки Парижа»**

4 ломтика хлеба
2 яичных желтка
1/3 стакана молока
100 г тертого сыра
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молоко и размешайте. Сыр натрите на терке.

Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

• **Бутерброды с повидлом и орехами**

4 ломтика хлеба
2 яйца
2 ст. л. молока
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. повидла
2 ст. л. измельченных орехов

Способ приготовления. Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон и поджарьте на сливочном масле.

В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте им хлеб и переложите на противень. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовой шкаф на 5 мин.

• **Бутерброды с яблоком и корицей**

4 ломтика хлеба
1 яблоко
½ стакана молока
2 яйца
сахар
корица

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, удалите семена, вырежьте сердцевину, нарежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей.

Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон, посыпьте сахаром и положите на сковороду. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовой шкаф на 5 мин.

• **«Простое удовольствие»**

4 ломтика батона
50 г сливочного масла
100 г колбасы
1 помидор
зелень

Способ приготовления. Колбасу нарежьте небольшими кусочками, помидоры — дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и обжарьте с двух сторон.

На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху — дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

• **«Чукотская сказка»**

4 ломтика хлеба
2 ст. л. майонеза
100 г балыка или лососины
зелень

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовом шкафу. Балык нарежьте маленькими кусочками. Ломтики хлеба намажьте майонезом и положите сверху кусочки балыка. Бутерброды украсьте зеленью.

• **«Красоты Гавайев»**

2 стакана муки
100 г сливочного масла
½ стакана сметаны
1 стакан мяса креветок
2 яйца, сваренных вкрутую
½ стакана маслин без косточек
2–3 соленых огурца
½ стакана отварного риса
100 г майонеза
зелень
соль

Способ приготовления. Сделайте тесто. Муку порубите с охлажденным маслом, добавьте сметану, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 60 мин.

По прошествии времени тесто выньте и испеките из него тарталетки в виде корзиночек.

Яйца, мясо креветок, маслины, огурцы мелко порубите, смешайте, добавьте рис, майонез и перемешайте. Этим фаршем наполните тарталетки и украсьте зеленью.

• **«Радуга»**

4 ломтика хлеба
1 морковка
1 средний клубень картофеля
100 г цветной капусты
½ часть кабачка
2 яйца
3 ст. л. консервированного зеленого горошка
1 ст. л. сливочного масла
100 г сыра
соль

Способ приготовления. Морковь, капусту, кабачок, картофель отварите и нарежьте кубиками. Добавьте зеленый горошек, взбитые яйца, сливочное масло, соль и хорошо перемешайте. Овощи положите на ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовой шкаф на 5 мин.

• **«Закуска сумоиста»**

4 ломтика хлеба

300 г филе соленой сельди
½ стакана вареного риса
1 яйцо
1 головка репчатого лука
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Хлеб подсушите в духовом шкафу. Филе нарежьте. Лук порубите и обжарьте на сливочном масле. Яйцо взбейте.

В кастрюлю положите филе, лук, рис, залейте взбитым яйцом, поставьте на огонь и прогрейте. Приготовленную массу намажьте на хлеб и запеките его в духовом шкафу.

• **«Раковые шейки»**

4 ломтика хлеба
2 ст. л. сливочного масла
7–8 раков
3 помидора
3 яичных белка
1 ст. л. майонеза
зелень

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле. Раков разделайте и мелко порубите мясо. Яичные белки и помидоры нарежьте маленькими кусочками и смешайте с мясом. Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Сверху положите приготовленный фарш и украсьте зеленью.

• **Творожный десерт**

4 ломтика хлеба (батона)
200 г творога
2 яйца
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. толченых сухарей

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, толченые сухари и хорошо перемешайте. Приготовленной массой намажьте хлеб и поставьте противень с бутербродами в духовой шкаф на 3 мин.

• **«Клубничный рай»**

4 ломтика хлеба (батона)
2 стакана клубники
1 стакан яблочного сока
1 ст. л. сахара
2 ст. л. толченых сухарей
2 яйца
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Клубнику разомните, добавьте яблочный сок, сахар и взбейте до образования густой массы. Этой массой намажьте хлеб.

Яйца взбейте, обмакните в них приготовленные ломтики хлеба, сверху посыпьте толчеными сухарями и обжарьте на сливочном масле.

• **«Вишневый сад»**

4 ломтика хлеба (батона)
1 стакан вишни без косточек
1 стакан сахара
1 ст. л. молока
2 яйца
1 ст. л. сливочного масла
соль

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте сахар, молоко, вишню, сливочное масло и хорошо перемешайте. Этой смесью залейте хлеб и поставьте в духовой шкаф на 5 мин.

• **«Полная чаша»**

4 ломтика хлеба (батона)
2 яйца
½ стакана молока
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
консервированные фрукты и ягоды

Способ приготовления. Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость, положите на сковороду и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Консервированные ягоды и фрукты прогрейте в сахарном сиропе.

Выложите приготовленные ягоды и фрукты на ломтики хлеба.

• **Французские гренки**

4 ломтика хлеба
1 ст. молока
1 яйцо
2 ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Хлеб положите на сковороду, смазанную маслом, залейте приготовленной смесью и жарьте в течение 5 мин.

• **«Украинская закуска»**

4 ломтика хлеба
100 г сала
2 яйца
1 стакан молока
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон. На каждый ломтик хлеба положите кусочек сала. Хлеб переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом, и поджарьте.

• **Сухарики в молоке и с изюмом**

4 сладких сухаря
2 яйца
1 ст. л. сахара
½ стакана молока
2 ст. л. сливочного масла
зелень
горсть изюма

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром, добавьте молоко и залейте этой смесью сухари на 20 мин. По истечении времени к сухарям добавьте изюм и взбитые яичные белки. Эту массу выложите на противень и запеките в духовом шкафу. При подаче нарежьте на кусочки и украсьте зеленью.

• **«Курочка Ряба»**

4 ломтика хлеба
1 маленькая головка репчатого лука
100 г сливочного масла
4 яйца
соль
зелень

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле. Добавьте мелко рубленный лук, взбитые яйца, соль и запеките в духовом шкафу.

При подаче разрежьте на кусочки и украсьте зеленью.

• **«Кузнечики»**

4 ломтика хлеба
100 г зеленого горошка
4 ст. л. сливочного масла
½ стакана молока
1 ст. л. муки
1 помидор
сахар
соль

Способ приготовления. Потушите зеленый горошек, затем посолите, добавьте муку, сливочное масло и сахар. Обмакните хлеб с обеих сторон в молоко и обжарьте на сливочном масле.

На готовые ломтики хлеба положите тушеный горошек. Бутерброды украсьте дольками помидора.

• **«Завтрак в Марселе»**

4 ломтика хлеба
½ стакана молока
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
100 г сыра

Способ приготовления. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните кусочки хлеба в приготовленную жидкость с двух сторон, посыпьте тертым сыром, положите на сковороду и поджарьте на сливочном масле.

• **Бутерброды с отварным мясом**

4 ломтика хлеба
150 г отварного мяса
1 маленькая головка репчатого лука
2 ст. л. толченых сухарей
1 яйцо
2 ст. л. сметаны
3 ст. л. сливочного масла
соль

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо и лук. Добавьте к ним толченые сухари и поджарьте на сливочном масле. В мясо вбейте яйцо, положите сметану, соль и жарьте в течение 1–2 мин.

Приготовленным фаршем намажьте хлеб, переложите на противень, смазанной маслом, и поставьте в духовой шкаф на 10 мин.

• **Бутерброды с грибами, помидором и сыром**

4 ломтика хлеба
100 г свежих грибов
1 ст. л. сливочного масла
½ стакана сметаны
1 помидор
2 ст. л. тертого сыра
1 головка репчатого лука
1 ст. л. муки
соль
перец

Способ приготовления. Грибы мелко порубите и поджарьте. К ним добавьте муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушите, пока соус не загустеет.

Каждый ломтик хлеба намажьте маслом, затем грибной массой, сверху положите дольки помидора, колечки лука и посыпьте тертым сыром.

Бутерброды уложите на противень или на сковороду, поставьте в духовой шкаф и запекайте, пока верхний слой не подрумянится.

• **«Фавориты короля»**

4 ломтика хлеба

50 г сливочного масла
1 ст. л. томатной пасты
2 яйца, сваренные вкрутую
50 г красной или черной икры
зеленый лук

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб.

Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На яйца уложите икру, сверху посыпьте мелкорубленым зеленым луком.

• **«Покорение мужчин»**

4 ломтика хлеба
4 мясные котлеты
2 ст. л. йогурта
2 ст. л. майонеза
2 ч. л. горчицы
½ ч. л. сушеного укропа
1 огурец
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Огурец мелко порубите. В глубокой тарелке смешайте йогурт, майонез, горчицу, укроп и огурец. Хлеб поджарьте на сливочном масле. На каждый ломтик положите котлету, а сверху полейте приготовленным соусом.

• **«Женевское озеро»**

4 рогалика
100 г сливочного масла
½ стакана сахара
100 г растертого мака
½ л молока

Способ приготовления. Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, мак и хорошо перемешайте.

Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо. Молоко налейте в пиалы и подавайте к столу.

• **«Тайна Скандинавии»**

4 рогалика
½ л молока
200 г брынзы
100 г сливочного масла
50 г сахара

Способ приготовления. Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, натертую брынзу и хорошо перемешайте.

Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо. Молоко налейте в пиалы и подавайте к столу.

• **«Надежда»**

4 ломтика хлеба
4 яйца
2 ст. л. сливочного масла
3 средних баклажана
перец
соль

Способ приготовления. Взбейте 1 яйцо. Обмакните в него ломтики хлеба и обжарьте их на масле с обеих сторон.

Приготовьте из баклажанов пюре и намажьте им хлеб. Сварите вкрутую 3 яйца, нарежьте кружочками и положите на бутерброды. Для икры запеките баклажаны в духовом шкафу, очистите, истолките, посолите, поперчите.

• **«Серьезное предложение»**

4 ломтика хлеба
2 ст. л. сливочного масла
8 средних головок репчатого лука
100 г копченой грудинки
2 ч. л. муки
3 ст. л. сметаны
2 помидора
соль
перец

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на масле с обеих сторон. Лук, грудинку мелко порубите и потушите. Добавьте муку, сметану, соль, перец и хорошо перемешайте. Этой смесью намажьте хлеб, сверху положите дольки помидора.

• **«Близнецы»**

4 ломтика хлеба
50 г ветчины
50 г творога
1 яйцо

Способ приготовления. Взбейте яйцо и смешайте его с творогом. Ветчину нарежьте ломтиками. На каждый ломтик хлеба положите ветчину, сверху намажьте творогом. Бутерброды переложите на сковороду или противень и запекайте в духовом шкафу, пока хлеб не подрумянится.

• **«Расплавленное счастье»**

4 ломтика хлеба
4 мясные котлеты
50 г любого сыра
1 маленькая луковица
сливочное масло

Способ приготовления. Лук мелко порубите и обжарьте. Сыр нарежьте пластинками.

Намажьте хлеб маслом. На каждый ломтик положите жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Бутерброды переложите на противень и запекайте в духовом шкафу, пока сыр не оплавится.

• **«Контрасты жизни»**

4 ломтика хлеба
100 г любой колбасы
20 г сливочного масла
1 помидор
1 яблоко
хрен

Способ приготовления. Ломтики хлеба обжарьте на масле с обеих сторон. Колбасу нарежьте кружочками и тоже обжарьте. Яблоки натрите на крупной терке и обжарьте, добавив хрен. На каждый ломтик хлеба положите кусочек колбасы, на него — слой протертых яблок, а сверху — дольку помидора.

Холодные бутерброды

Их можно назвать «королями завтрака», потому что возбуждают аппетит и не требуют больших затрат времени.

• **«Амстердам»**

4 ломтика пшеничного хлеба
50 г сливочного масла
1 яблоко
50 г сыра

Способ приготовления. Намажьте маслом ломтики хлеба. Яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте тонкими ломтиками и положите на хлеб. Сыр натрите на терке и посыпьте им бутерброд.

• **«Долгожданная радость»**

4 ломтика черного хлеба
2 ст. л. сливочного масла
50 г балыка
1 лимон
соль

Способ приготовления. Ломтики хлеба поджарьте с обеих сторон на сковороде. Для этого вы можете использовать 1 ст. л. сливочного масла. Балык нарежьте тонкими продолговатыми пластинами.

Поджаренные ломтики хлеба намажьте оставшимся маслом и уложите на каждый из них по несколько кусочков балыка.

Бутерброд сверху посолите и украсьте лимоном, который следует предварительно очистить от кожуры и нарезать тонкими кружками.

• **«Версальское лакомство»**

4 ломтика хлеба
120 г сливочного масла
100 г сыра
1 ст. л. сметаны
½ ч. л. соли
1/6 ч. л. сахара

черный перец

Способ приготовления. В сметану добавьте соль, сахар, перец и тщательно перемешайте.

Сыр натрите на терке и смешайте с мягким маслом. Добавьте приготовленную сметану и взбейте миксером или вручную. Соус намажьте на ломтики хлеба и разложите на тарелке.

• **Бутерброд с помидорами и зеленью**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
небольшой пучок петрушки,
укропа или зеленого лука
1 ч. л. лимонного сока
соль
помидоры (любые другие овощи)

Способ приготовления. Зелень тщательно вымойте, мелко порубите и смешайте с мягким маслом. Добавьте лимонный сок, соль и еще раз перемешайте. Из этой смеси сформуйте колбаски и положите в холодильник на 30 мин. Готовое масло нарежьте кусочками, положите на кусочки хлеба и украсьте дольками помидора.

• **«Паштетный»**

4 ломтика ржаного хлеба
1 яйцо
2 ч. л. сливочного масла
зелень петрушки
соль
перец

Способ приготовления. Яйцо сварите вкрутую и очистите. Отделите желток от белка и разотрите вилкой. Белок измельчите ножом. Смешайте желток и белок, посолите и добавьте перец по вкусу. Заправьте полученную смесь маслом и хорошенько перемешайте.

Ломтики хлеба намажьте яичным паштетом и посыпьте измельченной петрушкой.

• **«Морской»**

4 ломтика ржаного хлеба

8 килек средней величины
2 ч. л. майонеза
1 яйцо

Способ приготовления. Яйцо сварите и нарежьте тонкими кружочками. Ломтик хлеба покройте яичными кольцами. Кильку очистите и положите на бутерброд в свернутом виде. Полейте бутерброд майонезом.

• **«Забавы пирата»**

4 ломтика черного хлеба
40 г копченой грудинки
1 баклажан
1 свежий огурец
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. майонеза
соль

Способ приготовления. Черный хлеб обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Баклажан нарежьте тонкими кружочками и замочите в соленой воде на 10 мин. А после этого также обжарьте до коричневатой корочки.

Копченую грудинку нарежьте тонкими, 1 см шириной, пластинками. Огурец нарежьте тонкими кружочками. Ломтики хлеба смажьте майонезом и положите на бутерброды первый слой — жареные баклажаны. На них положите ломтики грудинки. Кружочки огурцов положите на верх сандвича.

• **«Зебра»**

4 ломтика ржаного хлеба
50 г филе сельди
2 ч. л. сливочного масла
свежий огурец
петрушка
соль

Способ приготовления. Хлеб нарежьте прямоугольными ломтиками и намажьте маслом. Филе селедки нарежьте тонкими брусочками.

Яйцо сварите вкрутую и отделите желток от белка. Порубите их по отдельности. Нарежьте мелкими кубиками огурец и смешайте его с измельченной петрушкой. Все продукты поочередно выложите по диагонали на хлеб, бутерброд слегка

подсолите.

• **«Остренький»**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 отварная свекла
10 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
1 яйцо, сваренное вкрутую
2 ст. л. майонеза
2 ст. л. растительного масла
лук-порей для украшения

Способ приготовления. Отварную свеклу очистите и натрите на средней овощной терке, немного обжарьте на растительном масле. Добавьте мелко нарезанный чеснок, майонез и все перемешайте. На ломтики хлеба намажьте масло, сверху положите свекольную массу, украсьте кружочками яйца и колечками лука-порея.

• **«Три поросенка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
50 г жареной свинины
30 г сыра
2 ч. л. горчицы
1 помидор
1 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. На растительном масле обжарьте ломтики хлеба. Жареную свинину измельчите ножом и нанесите на ломтики хлеба, которые вы смазали горчицей.

Помидоры нарежьте кружочками средней толщины и разместите их на сандвиче. Все приготовленное вами посыпьте сверху сыром, натертым на крупной терке.

• **«Подводная лодка»**

1 батон
200 г мясного фарша
1 яйцо
1 лимон
50 г плавленого сыра
соль
перец по вкусу

Способ приготовления. У белого батона средней величины срежьте верх и удалите большую часть хлебного мякиша. Таким образом, батон будет напоминать по виду плоскодонную лодку.

Возьмите половину накрошенного мякиша и смешайте его с мясным фаршем. Вбейте туда сырое яйцо. Посолите и поперчите полученную смесь. Заполните фаршем батон.

Лимон очистите от кожуры и нарежьте тонкими колечками. Уложите лимонные кружочки на отверстие в батоне. Оберните батон в фольгу и запекайте в духовом шкафу при средней температуре.

• **«Стройная фигура»**

4 ломтика черного хлеба
50 г сыра
50 г отваренной говяжьей грудинки
зелень петрушки
укроп
соль

Способ приготовления. Отваренную говяжью грудинку посолите по вкусу и нарежьте тонкими ломтиками. На ломтики хлеба положите несколько веточек петрушки. На нее — ломтики мяса, посыпьте их сыром. Веточки укропа завершат эту «строгую конструкцию».

• **«Вкусная лужайка»**

4 ломтика ржаного хлеба
1 яйцо
60 г вареного мяса
2 ч. л. сливочного масла
зелень петрушки
соль

Способ приготовления. Яйцо сварите вкрутую, очистите от скорлупы. Яйца и мясо пропустите через мясорубку. Разотрите продукты до однородной массы, посолите и смешайте с маслом.

Охладите полученную смесь, после чего ломтики хлеба покройте мясной пастой. Украсьте бутерброды зеленью петрушки.

• **«Пастилка»**

4 ломтика ржаного хлеба
3 ст. л. творога

2 ст. л. сметаны
4–5 веточек петрушки
соль

Способ приготовления. Творог заправьте сметаной и посолите по вкусу. Немного остудите в холодильнике. Творожной смесью намажьте бутерброд. А украсить его вы сможете петрушкой.

• **«Сладкий»**

4 ломтика белого хлеба или батона
3 ст. л. творога
2 ч. л. варенья с ягодами

Способ приготовления. Творог смешайте с вареньем и поставьте полученную смесь в холодильник на 5 мин. После этого намажьте ломтики хлеба сладкой массой.

• **«Весельчак»**

4 ломтика ржаного хлеба
1 ст. л. сливочного масла
1 яйцо, сваренное вкрутую
50 г вареных мозгов
20 г плавленого сыра
соль

Способ приготовления. Сливочное масло тонким слоем нанесите на ломтики хлеба. Вареные мозги нарежьте маленькими кусочками. Обжарьте их на сковороде, затем охладите. В остывшие мозги добавьте мелко нарезанное яйцо.

Полученную смесь нанесите еще одним слоем на бутерброд поверх масляного. Посолите по вкусу. Завершением бутерброда станет сыр, который вы натрете на мелкой терке. Посыпьте им каждый ломтик.

Через 30 мин бутерброд будет готов. Освободите его от фольги, но оставьте на противне. Посыпьте «лодку» плавленым сыром, натертым на мелкой терке. Поставьте снова в духовой шкаф, чтобы сыр расплавился. После этого охладите бутерброд. Перед подачей к столу нарежьте его ломтиками.

• **Бутерброды с яйцом и укропом**

4 ломтика хлеба

100 г сливочного масла
1 яйцо
несколько веточек укропа (или перьев лука)
соль

Способ приготовления. Яйцо сварите вкрутую, отделите белок от желтка и мелко их порубите. Масло смешайте с желтком, добавьте белок, нарубленную зелень, соль и еще раз хорошо перемешайте.

Готовое масло намажьте на ломтики хлеба.

• **«Баварский сюрприз»**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
50 г ветчины
1 ст. л. сметаны
½ ч. л. горчицы
зелень петрушки
укроп

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку ветчину и смешайте ее с мягким маслом. Добавьте сметану, горчицу и все хорошо перемешайте.

Готовое масло намажьте на ломтики хлеба, разложите на тарелке и украсьте зеленью.

• **«Лесные богатыри»**

4 ломтика хлеба
8 маринованных или вареных грибов
1 головка репчатого лука
50 г сливочного масла
соль
перец

Способ приготовления. Грибы и лук мелко порубите. Масло взбейте и добавьте в него грибы, лук, соль, перец. Хорошо перемешайте.

Готовое масло намажьте на ломтики хлеба.

• **«Рецепт племени майя»**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла

1 ст. л. творога
1 ст. л. томатной пасты
соль
щепотка молотого красного перца

Способ приготовления. Взбейте масло и добавьте к нему томатную пасту, творог, соль, перец. Перемешайте так, чтобы не осталось комочков творога.

Готовое масло намажьте на ломтики хлеба.

• **«Каприз»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
2 плавленых сырка
1 помидор

Способ приготовления. На ломтики хлеба сначала намажьте сливочное масло, затем положите кусочек сыра. Бутерброды украсьте дольками помидора.

• **«Морское дно»**

4 ломтика хлеба
4 соленые кильки
20 г сливочного масла
зеленый лук

Способ приготовления. Масло намажьте на хлеб, на каждый ломтик положите кильку, сверху посыпьте луком.

• **«Золото Атлантики»**

4 ломтика хлеба
300 г отварной рыбы
2 головки репчатого лука
3 ст. л. растительного масла
1 ст. л. толченых сухарей

Способ приготовления. Рыбу и лук пропустите через мясорубку, добавьте толченые сухари и поджарьте на растительном масле.

Приготовленный фарш выложите на ломтики хлеба и поставьте в духовой шкаф на 10 мин.

• **«Альпийская тайна»**

4 ломтика хлеба
150 г творога
пучок укропа
1 яйцо
½ стакана сметаны
3 зубчика чеснока
соль

Способ приготовления. Творог положите в миску, вбейте яйцо. Чеснок истолките с солью и добавьте в творог. Влейте сметану и хорошо перемешайте. Зелень мелко порубите и добавьте в паштет.

Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **«Огородный клад»**

12 ломтиков хлеба
2 небольшие брюквы
200 г филе консервированной кильки
1 головка репчатого лука
½ стакана отварного риса
1 ст. л. томатного соуса
1 яблоко
1 ст. л. сметаны
1 ст. л. тертого хрена
соль
сахар

Способ приготовления. Брюкву отварите и пропустите через мясорубку вместе с килькой. Яблоко натрите на терке, добавьте рис, томатный соус, хрен, соль, мелкорубленый лук, сметану, брюкву с килькой и хорошо перемешайте. Приготовленной смесью намажьте хлеб.

• **«Поросячий восторг»**

10 ломтиков хлеба
200 г свиной печенки
1 небольшая головка репчатого лука
1 корень петрушки
150 г сливочного масла
50 г шпика
1 ст. л. лимонного сока

1 ч. л. сахара
соль
перец

Способ приготовления. Печенку и шпик разрежьте на маленькие кусочки, переложите в кастрюлю, добавьте воду, соль, перец, мелко рубленные петрушку, лук и тушите до готовности. Остывшую массу пропустите через мясорубку, влейте лимонный сок, добавьте сахар, взбитое масло и хорошо перемешайте. Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **Бутерброды со свекольным соком**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
1 ч. л. лимонного сока
1 ст. л. свекольного сока
½ ч. л. ванили
½ ч. л. мускатного ореха

Способ приготовления. Взбейте масло и добавьте в него лимонный сок, ваниль, мускатный орех, свекольный сок. Перемешайте и намажьте на ломтики хлеба.

• **«Визит в Лозанну»**

4 ломтика хлеба
300 г брынзы
150 г сливочного масла
3 зубчика чеснока
пучок укропа или петрушки
перец

Способ приготовления. Брынзу нарежьте кусочками и залейте кипятком на 10 мин. Затем откиньте на сито и переложите на тарелку. Добавьте взбитое масло, мелко рубленный чеснок, перец и хорошо перемешайте. Паштет поставьте в холодильник на 60 мин.

Приготовленным паштетом намажьте хлеб, украсьте зеленью.

• **«Казацкая пирушка»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
100 г жареной свинины

зелень

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом, сверху на каждый ломтик положите кусочек свинины и посыпьте мелко рубленной зеленью.

• **«Прямо с грядки»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
100 г ветчины (или колбасы)
2–3 помидора
соль
перец

Способ приготовления. Нарежьте ветчину, помидоры нарежьте кольцами. Хлеб намажьте маслом, на каждый ломтик положите кусочек ветчины, затем помидор, посолите и поперчите.

• **«Остатки сладки»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
100 г любого сыра
100 г студня
2 помидора
горчица
соль

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. На каждый ломтик положите кусочек сыра, затем слой горчицы, кусочек студня, помидора, посолите.

• **«Видение»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
100 г творога
3 шпротины
соль
перец
зелень

Способ приготовления. Разотрите творог с маслом до получения однородной массы. Шпроты измельчите и добавьте в

масло, поперчите, посолите и хорошо перемешайте.

Намажьте полученной смесью ломтики хлеба и украсьте их зеленью.

• **«Красное море»**

8 ломтиков хлеба
3 маленькие головки репчатого лука
2 помидора
2 ст. л. томатной пасты
100 г сливочного масла
горчица
зелень
соль

Способ приготовления. Взбейте масло. Добавьте мелкорубленый лук, горчицу, соль, томатную пасту и хорошо перемешайте. Полученную смесь намажьте на 4 ломтика хлеба, а сверху положите оставшиеся ломтики. Украсьте сандвичи зеленью и дольками помидора.

• **«Дары Черного моря»**

12 ломтиков хлеба
200 г соленой сельди
200 г сливочного масла
25 г любых грибов
1 помидор
1 яйцо, сваренное вкрутую
зелень

Способ приготовления. Разделайте рыбу и нарежьте маленькими кусочками. Грибы поджарьте и добавьте в рыбу. Туда же положите сливочное масло и хорошо перемешайте.

Яйцо и помидор нарежьте кружочками.

Приготовленной селедочной массой намажьте ломтики хлеба.

Сверху положите дольки помидора и яйца. Бутерброды украсьте зеленью.

• **«Пароходики»**

4 ломтика хлеба
100 г сыра
4–5 листиков салата

1 помидор (или огурец)
сливочное масло
соль

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. На каждый ломтик положите лист салата, на салат — кусочек сыра, сверху — кусочек помидора. Посолите.

• **«Ядерная атака»**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
100 г сыра
½ стакана ядер грецких орехов
4 редиса
соль

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом, сверху положите кусочек сыра. Редис нарежьте кружочками, посолите и положите на сыр, рядом — несколько ядер ореха.

• **«Деревенское угощение»**

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
4 ломтика ветчины
1 редька
3 ст. л. сметаны

Способ приготовления. Редьку вымойте, очистите, натрите на терке и смешайте со сметаной. Хлеб намажьте маслом, затем на каждый ломтик положите ветчину и редьку со сметаной.

• **«Австрийский завтрак»**

4 ломтика хлеба
корейка или грудинка (копченые)

Способ приготовления. Корейку или грудинку очистите от кожи, выньте кости и нарежьте кусочками. Мясные кусочки положите на хлеб так, чтобы жировой и мясной слои были распределены равномерно.

• **«Сладкие перчики»**

4 ломтика хлеба

100 г филе соленой сельди
5 сладких консервированных перцев
1 яйцо, сваренное вкрутую
сливочное масло
зеленый лук

Способ приготовления. Перец нарежьте кольцами или соломкой.

Филе сельди, яйцо и лук мелко порубите.

Ломтики хлеба намажьте маслом, положите перец, затем сельдь. Посыпьте яйцом и луком.

• **Бутерброды с колбасой и сыром**

4 ломтика хлеба
100 г вареной колбасы
100 г сыра
50 г сливочного масла
1 ст. л. томатного соуса
1 яйцо
соль
перец
сахар
горчица
зелень

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку колбасу и сыр. Яйцо сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с колбасой и сыром. Добавьте масло, томатный соус, соль, перец, горчицу, сахар и хорошо перемешайте или взбейте миксером. Готовый паштет намажьте на ломтики хлеба и украсьте зеленью.

• **«Тихоокеанские глубины»**

4 ломтика хлеба
50 г филе копченой рыбы
1,5 ч. л. сметаны или майонеза
горчица

Способ приготовления. Рыбу пропустите через мясорубку, добавьте сметану, горчицу и хорошо перемешайте. Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **«Гамбургская жизнь»**

4 ломтика хлеба
100 г ветчины
1 ч. л. горчицы
1 ст. л. рубленой зелени
2/3 стакана сметаны
½ ч. л. тертого мускатного ореха
черный молотый перец

Способ приготовления. Ветчину пропустите через мясорубку, добавьте горчицу, зелень, сметану, мускатный орех, перец и перемешайте.

Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **«Ветер с Запада»**

4 ломтика хлеба
100 г копченого окорока
3 маринованных гриба
100 г вареного сельдерея
50 г сливочного масла
1 ст. л. сметаны

Способ приготовления. Окорок пропустите через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубите и добавьте к окороку. Туда же положите сметану, мягкое сливочное масло и хорошо перемешайте.

Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **Бутерброды с мясом, яблоком и луком**

6 ломтиков хлеба
200 г жаркого
1 яблоко
1 маленькая головка репчатого лука
1 яйцо, сваренное вкрутую
2 ст. л. сливочного масла
½ ч. л. тертого мускатного ореха
соль
молотый красный перец

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо, лук, яблоко. Добавьте к ним мелко нарубленное яйцо, мускатный орех, перец, соль и взбитое масло. Хорошо перемешайте. Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **«Северное море»**

4 ломтика хлеба
1 банка рыбных консервов в томате
укроп
лимонный сок

Способ приготовления. Разомните рыбу деревянной ложкой, добавьте укроп, лимонный сок и перемешайте. Приготовленным паштетом намажьте хлеб.

• **«Витаминный»**

4 ломтика белого хлеба
120 г сливочного масла
1 яблоко
1 ст. л. нарезанного зеленого лука
нарезанная зелень петрушки
соль по вкусу

Способ приготовления. В эмалированной миске взбейте масло, добавив зелень и соль по вкусу.

Яблоко (желательно кислое) очистите от кожуры и натрите на крупной терке. На ломтики хлеба намажьте витаминное масло, сверху положите яблочное пюре и украсьте веточками петрушки.

• **«Не толстей!»**

4 ломтика ржаного хлеба
2 морковки
1 корень петрушки
1 ч. л. натертого хрена
1 головка репчатого лука
20 г сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль
уксус по вкусу

Способ приготовления. Морковь и корень петрушки отварите в подсоленной воде, очистите и натрите на мелкой терке. Хрен и лук мелко нарежьте, обжарьте до золотистого цвета, слегка посолите и добавьте уксус. На ломтики хлеба намажьте сливочное масло, сверху положите обжарку и толстым слоем овощи.

• **«Закусочный»**

1 батон
2 свежих огурца
5–6 редисок
200 г копченой индейки
100 г майонеза
зелень

Способ приготовления. Батон можно разрезать вдоль, чтобы получилось два длинных куска, а можно нарезать порционными ломтиками. Нарежьте огурцы и редис кружочками, а индейку — небольшими ломтиками, положите на хлеб. Сверху положите по 1 ч. л. майонеза, украсьте веточкой петрушки.

• **«Император»**

1 буханка ржаного хлеба
200–250 г копченой ветчины
70 г красной икры
70 г черной икры
200 г сливочного масла
зелень

Способ приготовления. Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, смажьте сливочным маслом. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку — немного красной и черной икры. Сверху посыпьте зеленью.

Теперь не только император, но и вы с вашими гостями сможете насладиться этим элитным кушаньем!

• **«Цветик-семицветик»**

4 ломтика батона
50 мл растительного масла
яичный желток
листья крапивы
немного сыра

Способ приготовления. Намажьте на ломтик белого хлеба тонкий слой крапивного масла, сделав из него стебель.

Из сыра и яичного желтка сделайте семь лепестков и серединку цветка. Приложите к стеблю и подавайте к чаю с молоком.

Для крапивного масла возьмите несколько молодых листьев

крапивы (можно заменить петрушкой или зеленым луком), пропустите их через мясорубку и смешайте с размягченным маслом. Добавьте соль по вкусу.

• **«Полосатый бутерброд»**

4 ломтика пшеничного хлеба
50 г майонеза
1 сладкий болгарский перец
3 ст. л. растительного масла
10 г сливочного масла
яичный желток
зелень

Способ приготовления. Нарежьте ломтики пшеничного хлеба в виде треугольников и срежьте с каждого корочку. Обжарьте с одной стороны на растительном масле и охладите. Затем намажьте яичное масло. Болгарский перец нарежьте полосочками и положите сверху. Подавайте к горячему чаю на завтрак.

Для яичного масла смешайте сливочное масло с измельченным желтком, добавьте мелко нарезанную зелень лука, посолите, добавьте для остроты немного красного перца, лука или укропа, соль.

• **«Необычная зебра»**

4 ломтика ржаного хлеба
4 ломтика белого хлеба
100 г сыра
2 помидора
рубленая зелень
10 г сливочного масла
1 желток вареного яйца
1 зубчик чеснока
1 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. растительного масла

Способ приготовления. Сливочное масло разотрите с рубленой зеленью, добавьте лимонный сок. Яичный желток разотрите с мелко нарезанным чесноком и добавьте растительное масло.

Хлеб нарежьте ломтиками толщиной не больше 1 см. Срежьте корочку. Намажьте на ломтик белого хлеба массу из желтка и чеснока, а на ржаной хлеб — сливочное масло, смешанное с

зеленью. Положите черный хлеб на белый и сверху посыпьте тертым сыром. Украсьте бутерброд пальмочкой из лука.

Пальмочка из лука. Вымытый зеленый лук обрежьте немного выше луковицы и нарежьте тонкими полосками, положите на несколько минут в холодную воду, чтобы лук свернулся колечками.

• **«Питательные»**

½ булки ржаного хлеба
250–300 г ветчины
150–200 г маринованных огурцов
сливочное масло

Способ приготовления. Нарежьте хлеб небольшими кусочками, намажьте на каждый из них тонкий слой сливочного масла и положите на них по небольшому ломтику ветчины. Сверху украсьте ломтиками нарезанных маринованных огурцов.

• **«Рыбные»**

4 ломтика батона
1–2 банки любых рыбных консервов (без томатного соуса) — скумбрия, сайра, сардины и т. д.
3 яйца
1 пучок лука-порея и укропа
2–3 помидора
200 г сливочного масла

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, ломтики батона намажьте тонким слоем сливочного масла, положите на них немного консервов, а сверху — примерно 1–2 ч. л. мелко нарезанных вареных яиц.

Бутерброды украсьте мелко нарезанной зеленью (луком и укропом) и кружочками помидоров.

• **«Океан»**

8 ломтиков батона
300 г филе скумбрии или не очень соленой сельди
200 г сливочного масла
1–2 головки репчатого лука
1 пучок лука-порея
черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления. Нарежьте филе сельди или скумбрии кусками средней величины. На хлеб намажьте тонкий слой масла, а сверху положите несколько кусочков рыбы и посыпьте мелко нарезанным луком-пореем. Украсьте кольцами репчатого лука.

• **«Зимняя песня»**

4 ломтика батона
4–5 яиц
100 г маринованных огурцов
200 г сливочного масла

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, остудите и разрежьте их пополам. Нарежьте батон кусками средней величины, намажьте на каждый из них тонкий слой масла и сверху положите на каждый по одной-две (в зависимости от величины куска) половинки яйца. Вокруг них уложите немного мелко нарезанных маринованных огурцов, причем предварительно дайте им немного постоять, чтобы сошел рассол. При желании полейте сверху яйца небольшим количеством майонеза.

• **Бутерброды с паштетом**

½ булки ржаного хлеба
1 банка любого паштета (шпротного,
из свиной печенки, из печени минтая и т. д.)
200 г сливочного масла
2–3 небольших помидора

Способ приготовления. Нарежьте хлеб небольшими ломтиками, намажьте на каждый из них тонкий слой сливочного масла, которое предварительно подержите в тепле, чтобы оно стало достаточно мягким и ложилось на хлеб легко. Затем добавьте немного паштета на каждый кусок хлеба, а поверх него положите по одному кружочку помидора, который не должен быть слишком спелым.

• **«Красное и черное»**

0,5 булки ржаного хлеба
1 кг свежих помидоров
4–5 зубчиков чеснока
соль и черный молотый перец по вкусу

100 г майонеза «Провансаль»
немного растительного масла

Способ приготовления. Нарежьте небольшими кусочками хлеб и обжарьте его на сковороде, политой растительным маслом, до появления коричневой корочки. Немного остудите их, а затем намажьте каждый кусок смесью майонеза и тертого чеснока. Подождите, пока майонез немного впитается и бутерброды станут снова темного цвета (чтобы они оправдали свое название), затем нарежьте помидоры (помните, что они должны быть не переспелыми, иначе сока будет чрезмерно много) кружочками и положите их на обжаренный хлеб, сверху снова смажьте небольшим количеством смеси из майонеза и чеснока. Бутерброды готовы.

• **«Деликатесные»**

½ булки ржаного хлеба или 1 батон
1–2 банки шпрот в масле или консервированной салаки
1 лимон

Способ приготовления. Нарежьте хлеб небольшими кусками. При желании обжарьте их на сковороде, политой растительным маслом, до появления золотистой корочки, остудите.

Затем намажьте на кусочки хлеба — обжаренного или необжаренного — тонкий слой сливочного масла, а сверху положите по 2–3 рыбки. Украсьте бутерброды дольками лимона.

• **Бутерброды с томатом, хреном и грибами**

4 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
20 г томатной пасты
20 г горчицы
10 г тертого хрена
100 г жареных шампиньонов
соль
сахар
перец по вкусу

Способ приготовления. Грибы поджарьте на 50 г сливочного масла до готовности. Остальное масло взбейте с томатной пастой, горчицей, тертым хреном и остывшими грибами.

Добавьте сахар и перец по вкусу и намажьте ранее приготовленную массу на хлеб.

• **Бутерброды с сардинами и соленым огурцом**

черный или белый хлеб
шпроты или сардины
100 г майонеза
1 лимон
1 соленый огурец

Способ приготовления. Буханку белого или черного хлеба разрежьте на четыре части, нарежьте тонкими ломтиками. На каждый ломтик нанесите тонким слоем майонез, положите кусочек огурца, на него — одну рыбку. Бутербродную композицию завершите прозрачным ломтиком лимона, который прикроет рыбу.

• **«Вкусняшки»**

1 батон
50 г красной икры
1 апельсин
50 г сливочного масла
несколько ягод клюквы, крыжовника
или смородины

Способ приготовления. На ломтик белого хлеба намажьте масло, покройте икрой, сверху положите прозрачный кусочек апельсина, а в его центр ягоду смородины или крыжовника.

• **Бутерброды из ржаного хлеба**

1 буханка ржаного хлеба
1 пучок редиса
несколько маслин
50 г бутербродного масла
200 г брынзы
1 головка репчатого лука
соль
перец по вкусу

Способ приготовления. Брынзу разотрите до консистенции пюре, добавьте масло, измельченный лук. Мелко нарежьте редис и соедините с брынзой. Полученную массу нанесите на ломтики

хлеба. Украсьте бутерброды маслинами без косточек.

• **«Нежность»**

1 батон
200 г мяса курицы
50 г масла
50 г майонеза
50 г горчицы
2–3 морковки
1 головка репчатого лука
перец
зелень кинзы
соль

Способ приготовления. Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку вместе с морковью и луком. На хлебные ломтики положите фарш (предварительно можно намазать на хлеб масло).

Смешайте горчицу с майонезом, добавьте измельченный чеснок (по вкусу) и нанесите сверху на бутерброды. Украсьте зеленью кинзы.

• **«Мясное удовольствие»**

4 ломтика хлеба
400 г свинины
1 головка репчатого лука
100 г корейской моркови
1 огурец
1 помидор
майонез
горчица и кетчуп по вкусу
50 г сливочного масла

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сливочном масле до готовности. На хлеб намажьте майонез и горчицу, положите нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, корейскую морковь, по ломтику помидора и огурца. Сверху положите мясо и залейте кетчупом. При желании накройте еще одним ломтиком хлеба.

• **«Домашнее угощение»**

4 ломтика хлеба
400 г фарша

1 головка репчатого лука
зелень
кетчуп и майонез по вкусу

Способ приготовления. Фарш обжарьте на сковороде, смешайте с кетчупом. На хлеб намажьте майонез, положите мелко нарезанный лук и горячий фарш, посыпьте зеленью.

• **«А-ля хот-дог»**

4 ломтика хлеба
12 докторских сосисок
1 головка красного лука
кетчуп и укроп по вкусу

Способ приготовления. На хлеб намажьте кетчуп, положите нарезанный мелко лук. Докторские сосиски поджарьте в течение 2 мин и положите на хлеб, посыпьте укропом.

• **Бутерброды с анчоусами**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
1 банка анчоусов
немного лимонного сока

Способ приготовления. Сливочное масло взбейте с мелко нарезанными анчоусами, добавьте лимонный сок и намажьте на хлеб.

• **Рыбные бутерброды с горчицей**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
20 г горчицы
100 г копченой красной рыбы
красный перец по вкусу

Способ приготовления. Масло взбейте с горчицей, добавьте мелко нарезанную копченую рыбу и красный перец. Намажьте приготовленную массу на хлеб.

• **Бутерброды с яйцом и зеленым луком**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла

4 яйца
немного зеленого лука и красного перца
соль по вкусу

Способ приготовления. Масло взбейте с желтком, добавьте нарезанный кусочками белок, красный перец и зеленый лук. Намажьте приготовленную массу на хлеб.

• **Бутербродная слойка**

белый батон
200 г колбасы
200 г сыра
1 банка шпрот
2 вареных яйца
майонез
огурцы
помидоры
зелень

Способ приготовления. Нарежьте батон ломтиками. Один кусочек намажьте маслом и положите ломтик колбасы. Другой намажьте майонезом и положите кольца огурца и помидоров. На третий кусочек намажьте масло и положите ломтик сыра. Четвертый намажьте маслом, положите шпроты. Теперь уложите бутерброды один на другой.

При изготовлении слоистых бутербродов проявите свою фантазию, смело привлекая к этому интересному и творческому делу своих домочадцев, особенно детей.

• **«Красная шапочка»**

4 ломтика хлеба
100 г ветчины
1 маленькая головка репчатого лука
2 помидора
1 вареное яйцо
1 ст. л. сливочного масла
хлеб
соль
перец

Способ приготовления. Лук нарежьте колечками, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки

лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

• **«Волна»**

1 батон
100 г масла
3 яйца
филе 1 сельди
майонез
зелень
соль

Способ приготовления. Приготовьте смесь из масла, мелко рубленных яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

• **«Зеленые»**

4 ломтика хлеба
50 г сливочного масла
по 20 г петрушки, эстрагона, базилика, майорана
1 головка репчатого лука
соль и красный перец

Способ приготовления. Масло взбейте с петрушкой, эстрагоном, базиликом, майораном, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, красный перец. Намажьте массу на хлеб.

• **«Охотничьи»**

4 ломтика пшеничного хлеба
½ банки майонеза
плавленый сырок
100 г масла
300 г колбасы

Способ приготовления. Натрите на терке плавленый сыр, смешайте с майонезом и размягченным маслом. Эту смесь намажьте на ломтики хлеба, а сверху положите нарезанную ломтиками колбасу.

• **«Шпротинка»**

1 батон или булка
1 банка шпрот

50 г масла
1 яйцо

Способ приготовления. Разомните шпроты, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Эту массу намажьте на кусочки батона.

• **«Столичные»**

4 ломтика пшеничного хлеба
3 яйца
150 г масла
зелень
соль

Способ приготовления. Разотрите сваренные вкрутую яйца с размягченным сливочным маслом и мелко порубленной зеленью.

Полученную массу обильно намажьте на кусочки хлеба, сверху украсьте зеленью.

• **«Творожная мечта»**

4 ломтика пшеничного хлеба
200 г творога
3 зубчика чеснока
1 соленый огурец
1 ст. л. кефира
молотый перец
соль

Способ приготовления. Творог протрите через сито, чеснок разомните, огурец измельчите. Смешайте творог, чеснок, соленый огурец и кефир, посолите, поперчите. На хлеб намажьте приготовленную массу.

• **Бутерброды с рыбой и творогом**

8 ломтиков батона
1 банка рыбных консервов
100 г масла
100 г творога
3 яйца
горчица
соль
зелень

Способ приготовления. Смешайте творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавьте в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу по вкусу. Полученную смесь намажьте на ломтики хлеба. Сверху положите кусочки рыбы и украсьте зеленью.

• **«Русские»**

1 батон
150–200 г красной или черной икры
100–150 г сливочного масла
зелень укропа

Способ приготовления. Нарежьте батон кусочками средней толщины, нанесите на них сливочное масло не очень толстым слоем, затем положите сверху немного икры. Сливочное масло не должно быть очень жестким, иначе оно будет крошиться или резаться кусками не той толщины, которая нужна. Поэтому следует предварительно дать маслу постоять в тепле в течение 30–40 мин (в летнее время года — меньше). Помните, что и масла, и икры не должно быть слишком много, иначе вкус бутербродов будет испорчен.

Куски хлеба можно также обжарить до золотистой корочки. Поджаренный хлеб немного остудите, чтобы сливочное масло не растекалось. Сверху на бутерброды положите веточки укропа.

• **«Пикантные»**

4 ломтика хлеба
150 г масла
5 ст. л. майонеза
4 яйца
2 консервированных помидора
200 г сливочного масла
зелень
перец
соль

Способ приготовления. Приготовьте смесь из сваренных вкрутую и растертых яиц, майонеза и очищенных от кожицы помидоров.

Посолите и приправьте. На хлеб намажьте слой сливочного масла, покройте сверху приготовленной массой и украсьте зеленью.

• **«Прибалтика»**

4 ломтика хлеба
филе 1 сельди
100 г сыра
100 г масла
2 вареных яйца
зелень
соль

Способ приготовления. Сыр натрите на терке и смешайте с маслом. Эту массу из сыра с маслом намажьте на хлеб, положите на него кружочки яйца, кусочки сельди и украсьте зеленью.

• **«Кошачьи глазки»**

1 буханка белого хлеба
2 банана
200 г сливочного масла
жареная говяжья печенка
листья базилика
ломтики твердого сыра
ягоды смородины

Способ приготовления. На кусочек белого хлеба намажьте масло, положите на него лист базилика, жареную печенку, сверху положите кусок сыра. На сыр уложите два круглых кусочка банана и в середину каждого поместите ягоду смородины.

• **«Летние»**

белый хлеб
200 г сливочного масла
200 г ветчины
немного тертой редьки
50 г сметаны
40 г жареных грибов
зелень сельдерея

Способ приготовления. На ломтик хлеба намажьте масло. Сверху положите побольше зелени сельдерея. Тертую редьку соедините со сметаной, грибами, тщательно перемешайте. Полученную густую массу нанесите на кусочек ветчины и примните сверху другим ветчинным ломтиком. Такую пирамиду поместите на ломтик хлеба с маслом и зеленью, приготовленный

заранее.

• **«Рыбные изыски»**

1 батон
1 банка красной икры
4–5 яиц
100–150 г сливочного масла
1 пучок лука-порея

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую. Нарежьте батон или хлеб тонкими ломтиками, намажьте на каждый из них тонкий слой сливочного масла, в середину каждого ломтика положите немного икры таким образом, чтобы по бокам осталось свободное место. Туда положите половинки вареного яйца.

• **«Походные»**

8 ломтиков ржаного хлеба
600–700 г картофеля
½ стакана молока
2–3 небольшие головки репчатого лука
3–4 свежих или соленых огурца
зелень и соль по вкусу

Способ приготовления. Сварите картофель в подсоленной по вкусу воде, сделайте пюре, добавьте подогретое молоко и немного сливочного масла. Нарежьте мелко лук и пассеруйте его на сковороде, смазанной сливочным маслом или маргарином, до тех пор, пока он не станет желтоватого цвета. После этого добавьте лук в готовое пюре и все тщательно перемешайте. Теперь дайте пюре немного остыть.

Нарежьте хлеб небольшими ломтиками и намажьте на каждый из них тонким слоем сливочное масло, которое предварительно подержите в теплом месте в течение получаса. После этого положите на каждый смазанный маслом кусочек хлеба немного пюре (1–2 ст. л. на 1 кусок) и сверху посыпьте небольшим количеством мелко нарезанной зелени. Теперь положите на каждый бутерброд несколько ломтиков огурца.

• **Бутерброды с мясом фазана**

4 ломтика пшеничного хлеба
200 г филе фазана
50 г сливочного масла

1 ч. л. горчицы
3 ст. л. майонеза
зелень, перец, соль

Способ приготовления. Ломтики хлеба обжарьте на масле. Сливочное масло распустите, смешайте его с горчицей и намажьте на обжаренный хлеб.

Филе фазана отварите, мелко его нарежьте, посолите и заправьте майонезом. Приготовленную массу уложите на середину бутербродов и украсьте зеленью.

• **«Яблочный сад»**

1 батон
100 г яблок
100 г сыра
зелень петрушки
150 г сметаны
соль и сахар по вкусу

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры и вместе с сыром натрите на мелкой терке. Добавьте сметану, сахар, слегка посолите. Намажьте эту массу на ломтики белого хлеба и украсьте веточками петрушки.

• **«Илья Муромец»**

1 буханка ржаного хлеба
200–300 г копченой корейки
200–300 г сыра
3–4 вареных яйца
3–4 помидора
рубленая зелень петрушки или укропа

Способ приготовления. Нарежьте хлеб достаточно большими ломтями. На хлеб положите кусок корейки, а рядом — сыр.

Вареные яйца и помидоры нарежьте кружочками и выложите в такой последовательности: на сыр кладите кружки яйца, а на корейку — помидоры.

Подавая бутерброды на стол, украсьте зеленью. Это угощение оценят все гости, непременно будут захаживать к вам, чтобы неоднократно насладиться этими бутербродами.

• **«Осенний лес»**

4 ломтика ржаного хлеба
200 г сливочного масла
300–350 г свежих или сушеных грибов
2 головки репчатого лука
100–150 г сметаны
по одному пучку укропа и лука-порея
соль и черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления. Тщательно промойте грибы, нарежьте их и потушите до готовности на сковороде, политой растительным маслом. За несколько минут до полной готовности добавьте на сковороду мелко нарезанный лук и обжарьте его вместе с грибами, посолите грибы по вкусу.

После того как грибы будут готовы, добавьте сметану и все перемешайте. Теперь дайте полученной массе немного остыть, а затем положите по 1–2 ст. л. смеси на хлеб, который предварительно нарежьте не очень крупными ломтями. Украсьте бутерброды мелко нарезанной зеленью.

• **«Смешанные»**

4 ломтика хлеба
100 г куриного паштета
50 г плавленого сыра
1 помидор
1 ч. л. майонеза
зелень петрушки
зеленый лук

Способ приготовления. Смешайте паштет, сыр и майонез. Намажьте этой массой ломтики хлеба. Украсьте бутерброды кружками помидора, зеленью петрушки и лука.

• **«Дело вкуса»**

1 буханка белого хлеба
250 г масла
300 г куриного рулета
200 г сыра
2 помидора
листья салата
несколько оливок
перец
соль

Способ приготовления. На ломтик белого хлеба намажьте масло, положите на него лист салата, затем кусок куриного рулета, сверху положите тонкий кусочек сыра.

Украсьте бутерброд кружочком помидора с положенной на него оливкой.

• **Батон с начинкой**

1 батон
150 г сливочного масла
100 г копченой ветчины
100 г копченой грудинки
100 г сыра твердых сортов
3 яйца
перец
соль

Способ приготовления. Обрежьте у батона горбушки и длинным ножом выньте из него мякиш. Нарежьте небольшими кусочками копчености, сыр, вареные яйца и разотрите со сливочным маслом. Если возникла необходимость в большем количестве фарша, добавьте нарезанный кубиками хлебный мякиш. Наполните фаршем батон и поставьте в холодильник на 45–50 мин. При подаче на стол нарежьте батон ломтиками.

• **Бутерброд «Простой»**

батон
200 г копченых сардин
100 г сливочного масла
1–2 соленых огурца
2–3 вареных яйца

Способ приготовления. Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Сардины положите на хлеб. Яйца и огурцы нарежьте кружочками и положите по краю блюда.

• **«Секретные» бутерброды**

белый хлеб
5 яиц, сваренных вкрутую
100 г плавленого сыра
отварной язык
50 г зеленого горошка
50 г ягод клюквы

Способ приготовления. На ломтик белого хлеба нанесите тонкий слой масла, сверху положите кусок отварного языка.

Сваренные вкрутую яйца разрежьте пополам, выньте желтки, разомните их вилкой и перемешайте с плавленым сыром, добавив немного масла. Теперь начините этой массой яичные белки, в каждый из которых положите по две штуки зеленого горошка и ягоду клюквы. Начиненную половинку яйца положите бочком вверх, чтобы не было видно «секретной начинки».

• **«Фруктовая радость»**

1 буханка белого хлеба
50 г сливочного масла
100 г сливы без косточек
150 г творога
1 ст. л. сахара
50 г ягод вишни

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте тонким слоем масло. Творог смешайте с измельченной мякотью сливы, добавьте сахар. Густой творожно-сливовой массой покройте бутерброд, а сверху положите ягоды вишни, желательно без косточек.

• **«Огненное счастье»**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 морковка
1 ст. л. майонеза
зелень

Способ приготовления. Морковь отварите в подсоленной воде, натрите на мелкой терке и смешайте с майонезом. Намажьте морковную массу на подготовленные ломтики хлеба и украсьте зеленью.

• **«Деликатесный»**

4 ломтика пшеничного хлеба
100 г сыра
100 г творога
1 ст. л. молотых грецких орехов
100 г сметаны

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке,

творог разотрите. Смешайте сыр, творог, орехи со сметаной, намажьте полученную массу на ломтики хлеба.

• **«Мясной деликатес»**

белый или черный хлеб
50 г масла
4 соленых огурца
2 сладких болгарских перца
50 г густой сметаны
куриные котлеты
листья салата

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте масло, накройте листьями салата. Разрежьте огурцы вдоль и пополам.

Огуречные пластины уложите следующим слоем на бутерброд. Сверху положите куриную котлету с кружочком сладкого перца.

На котлету розочкой (можете воспользоваться кондитерским шприцем) выложите сметану.

• **«Пестрые»**

4 ломтика ржаного хлеба
100 г отварной рыбы
1 морковка
1 маленькая головка репчатого лука
3 ст. л. растительного масла
майонез
нарезанная зелень
соль и черный перец по вкусу

Способ приготовления. Мясо отварной рыбы отделите от костей. Репчатый лук и морковь спассеруйте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте соль, перец, майонез. Рыбу протрите через сито и соедините с луком и морковью. Намажьте на ломтики хлеба рыбную массу и украсьте зеленью.

Закрытые бутерброды

При приготовлении бутербродов вы можете проявить всю свою фантазию и смело привлекать к этому интересному творческому делу своих домочадцев, особенно детей.

• **«Тропики»**

4 булочки
300 г вареного мяса
100 г любого сыра
1 небольшая морковка
1 ч. л. порошка карри
½ ч. л. молотой корицы
1 ст. л. сливочного масла
соль

Способ приготовления. Мясо нарежьте маленькими кусочками, сыр натрите на терке, морковь мелко порубите и все смешайте. Добавьте карри, корицу, соль и еще раз все перемешайте.

В булочках сделайте надрез, внутрь каждой положите приготовленный фарш. Булочки переложите на разогретую сковороду, смазанную маслом, и жарьте до образования золотистой корочки.

• **«Лондонский туман»**

4 булочки
100 г мягкого сыра
1 ст. л. сахара
1/8 ч. л. тертого мускатного ореха
2 киви
клубника
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Сыр разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте.

Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью. Сверху положите дольки клубники и киви.

• **«Кошачий глаз»**

4 ломтика ржаного хлеба
4 ломтика пшеничного хлеба
200 г сливочного масла
100 г филе соленой сельди
5 яиц
соль
горчица
зелень

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с маслом. Добавьте соль, горчицу и хорошо перемешайте. Намажьте полученной смесью ломтики пшеничного хлеба, сверху посыпьте зеленью.

Сельдь разрежьте на небольшие кусочки и положите на ломтики ржаного хлеба. На ржаной ломтик положите пшеничный, затем опять ржаной. Соберите таким образом второй бутерброд и поставьте их в холодильник на 60 мин.

По прошествии времени бутерброды выньте и нарежьте маленькими кусочками.

• **«Норвежский завтрак»**

4 булочки
400 г говяжьего фарша
1 яйцо, сваренное вкрутую
½ стакана молока
½ стакана хлебных крошек
2 головки репчатого лука
1 зубчик чеснока
1 огурец
½ ч. л. соли
½ ч. л. растительного масла
1 помидор

Способ приготовления. Яйцо, огурец, чеснок мелко порубите, добавьте к ним хлебные крошки, молоко, мясной фарш, соль и перемешайте. Из полученного фарша сформируйте маленькие шарики и поджарьте их на сковороде, смазанной растительным маслом. В булочках сделайте надрезы, в которые положите мясные шарики, дольки помидора и огурца.

• **«Азиатские тигры»**

2 ломтика белого хлеба
2 ломтика черного хлеба

100 г сливочного масла
250 г любого паштета
1 ст. л. виноградного сока
2 дольки лимона

Способ приготовления. На ломтики хлеба намажьте масло, затем паштет, растертый с виноградным соком. Соедините ломтик белого хлеба с черным. Украсьте лимонными дольками.

• **«Память о Древней Греции»**

250 г сырой баранины или свинины
4 булочки
½ стакана йогурта
2 ч. л. майонеза
1 ч. л. мелкорубленого укропа
1 зубчик чеснока
1 огурец
2 помидора
½ ч. л. растительного масла
1 головка репчатого лука
соль
перец

Способ приготовления. Баранину (свинину) тонко нарежьте. Чеснок и лук мелко порубите. На разогретую сковороду, смазанную маслом, выложите кусочки баранины, лук, чеснок и жарьте до готовности мяса. Затем посолите и поперчите. В отдельной тарелке смешайте йогурт, майонез и укроп. В булочках сделайте надрезы и подогрейте в микроволновой печи или на сковороде. Помидоры и огурцы нарежьте кружочками. Намажьте каждую булочку внутри приготовленной смесью и положите мясо, дольки помидора и огурца.

• **«Сюрприз для мамы»**

1 батон
150 г сливочного масла
50 г сыра или брынзы
50 г жареного мяса
100 г любой колбасы
2 вареных яйца
2 ст. л. толченых грецких или лесных орехов
4–5 очищенных соленых килек
соль

перец
зелень

Способ приготовления. Разрежьте батон вдоль на две половинки. Отделите ножом мякиш от корочки. Масло взбейте. Сыр натрите на терке. Мясо, колбасу, яйца, кильку, зелень, мякиш хлеба мелко порубите. Все смешайте. Добавьте орех, перец, соль и еще раз перемешайте. Этим фаршем наполните одну половинку батона, а вторую положите сверху. Батон положите на ночь в холодильник, а утром нарежьте тонкими ломтиками.

• **Торт-бутерброд «Любимый»**

4 ломтика пшеничного белого хлеба
100 г черного хлеба
1 сельдь
150 г сливочного масла
5 средних сушеных грибов
1 средний помидор
1 яйцо
1 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа

Способ приготовления. Филе вымоченной сельди отделите от костей, нарежьте мелкими кусочками (часть оставьте для украшения), добавьте сваренные в подсоленной воде и мелко нарезанные грибы, размягченное сливочное масло. Хлеб нарежьте небольшими ломтиками, намажьте на каждый из них подготовленную массу, на этот ломтик положите еще один и так несколько раз, чередуя ломтики белого и ржаного хлеба. Самый верхний ломтик не смазывайте.

Затем положите под пресс и поставьте в прохладное место на 30–40 мин. Охлажденный торт смажьте сливочным маслом, украсьте рубленой зеленью и яичными колечками, кусочками сельди. Подавайте на праздничный стол к чаю.

• **Торт-бутерброд по-польски**

200 г белого пшеничного хлеба
1 свежий огурец (для украшения)
120 г плавленого сыра
50 г грибного масла

Способ приготовления. Плавленый сыр натрите на мелкой терке и перемешайте с маслом до получения однородной массы. Хлеб нарежьте квадратиками и положите на них сырную массу и

мелко нарезанный огурец. Сверху положите еще один намазанный ломтик хлеба, затем положите под пресс, подровняйте края, заверните в пергамент и положите в холодильник. Перед подачей на стол нарежьте поперек ломтиками толщиной 1 см и уложите на блюдо.

Для грибного масла возьмите 4 ст. л. мелко нарезанных отваренных грибов, смешайте со 100 г сливочного масла, заправьте солью, перцем и уксусом.

• **Торт-бутерброд «Снежный»**

12 ломтиков хлеба
0,5 кг творога
2 яйца
1 ч. л. тмина
1 яблоко
соль по вкусу

Способ приготовления. Свежий творог слегка посолите и добавьте немного тмина, затем добавьте яйца и разотрите.

Полученную массу намажьте на приготовленные ломтики хлеба, положите на каждый по кружочку яблока. Из намазанных кусочков хлеба «постройте» башенку, положите под пресс и оставьте на холоде 1 ч. Затем нарежьте ломтиками и подавайте к горячему чаю.

• **Торт-бутерброд «Башенка»**

4 крупных ломтика белого хлеба
диаметром 2–3 см, каждый последующий
должен быть меньше, чтобы получился конус 5–10 г сливочного масла
2 яйца, сваренных вкрутую
1 свежий огурец
1 отварная морковка
немного ягод малины (можно заменить
клубникой, вишней)

Способ приготовления. Намажьте на ломтики хлеба сливочное масло. Первый ломтик покройте кружочками яйца, на него положите второй ломтик, покрытый кружочками отварной моркови, третий украсьте ломтиками очищенного огурца, положите на второй. Четвертый (последний) ломтик украсьте спиралью из зеленой кожуры огурца и ягодами.

Под пресс этот торт класть не надо. Вынесите на холод и

оставьте на 30–40 мин. Затем нарежьте ломтиками и подавайте к чаю.

Этот декоративный бутербродный торт очень понравится вашим домочадцам, а если подадите его на праздничный стол, то вы и ваше блюдо станете героями дня.

• **Торт-бутерброд «Пирамида Хеопса»**

Требуется на 4 порции:
3–5 ломтиков любого хлеба
4 маринованных огурца
20 г сливочного масла
20–25 г сыра
3 яйца, сваренных вкрутую
1–2 маринованные сливы
150 г ветчины
мелко нарезанная зелень петрушки
15 г печеночного паштета

Способ приготовления. Сливочное масло смешайте с печеночным паштетом, добавьте зелень и намажьте на каждый ломтик хлеба.

На первый ломтик положите кусочек сыра, на второй — кружочки вареного яйца, на третий — мелко нарезанную ветчину, на четвертый — ломтики огурца. «Постройте» из них башенку. Каждый следующий ломтик, укладываемый сверху, должен быть меньшего размера — тогда получится пирамида. Последний ломтик скрепите с остальными бутербродами вилкой, на конец насадите 1–2 маринованных сливы.

• **«Солнечный рай»**

1 батон
50 г абрикосового джема
20 г сливочного масла

Способ приготовления. Батон нарежьте ломтиками и поджарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Дайте немного остыть, намажьте сверху абрикосовый джем. Подавайте на белой салфетке к горячему чаю.

• **«Чертенок»**

1 булка
1 стакан молока

черничный джем
2 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Черствую булку нарежьте ломтиками, размочите в теплом молоке, поджарьте на масле до образования румяной корочки, сверху тонким слоем намажьте черничный джем и подавайте к чаю с лимоном.

• **«Фруктовый рай»**

Требуется на 4 порции:
4 ломтика белого хлеба
4 ст. л. сгущенного молока
1 банан
сливочное масло
несколько ягод вишни

Способ приготовления. Нарежьте хлеб небольшими ломтиками, намажьте сверху масло и сгущенное молоко. Банан нарежьте маленькими кружочками и положите сверху. Украсьте ягодами вишни и подавайте к ароматному свежему чаю.

• **«Любимый»**

4 ломтика пшеничного хлеба
20 г меда (можно заменить творожной массой и желатином)
5–10 ягод земляники
1 ч. л. сахарной пудры

Способ приготовления. На ломтики белого хлеба намажьте мед. Сверху положите целые или разрезанные ягоды свежей земляники, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на порционных тарелочках к горячему чаю.

• **«Детский праздник»**

1 батон
30 г сливочного масла
тертый шоколад
ванилин на кончике ножа
1 яблоко
5–7 абрикосов без косточек
1 апельсин

Способ приготовления. Сливочное масло смешайте с тертым шоколадом и взбейте деревянной лопаточкой. Батон нарежьте небольшими ломтиками и намажьте шоколадным маслом. Яблоко очистите и нарежьте кружочками, уложите сверху, украсьте абрикосами и дольками апельсина.

• **Канапе с кетой**

4 шпажки
2–3 ломтика хлеба
100 г сливочного масла
150 г соленой кеты или семги

Способ приготовления. На шпажку нанижите маленькие кусочки белого хлеба, намазанного маслом, чередуя их с соленой кетой или семгой.

• **«Фруктовое ассорти»**

4 шпажки
100 г сыра
1 банан
1 манго
2 киви
4 ягоды клубники или черешни

Способ приготовления. На шпажку нанижите, чередуя с сыром, кусочки банана, манго, киви и завершите клубникой или черешней.

• **Канапе с маринованными огурцами и свининой**

4 шпажки
4 пикули
200 г свинины
4 помидора черри

Способ приготовления. На шпажку нанижите маринованные пикули, кусочки обжаренной свинины и помидоры черри.

• **Канапе с мясом и маслинами**

4 шпажки
200 г буженины
4 маслины или оливки

1 свежий огурец
4 листика базилика

Способ приготовления. На шпажки нанижите кусочки буженины, маслины или оливки, кусочки свежего огурца и листья базилика в любом порядке.

• **Канапе «Миранда»**

4 ломтика пшеничного хлеба
200 г сыра
100 г масла
200 г ветчины

Способ приготовления. Сыр натрите на терке и смешайте с маслом. Вырежьте кусочки хлеба формочками от печенья и намажьте на них сырное масло, для приготовления которого натрите сыр на мелкой терке и разотрите с маслом. На канапе положите по кусочку ветчины.

• **Канапе с колбасой и сыром**

4 шпажки
2 охотничьи колбаски
100 г твердого сыра
каперсы по вкусу

Способ приготовления. На шпажку нанижите нарезанные кусочками охотничьи колбаски, сыр и каперсы.

• **Тарталетки с сулугуни и зеленью**

4 готовые тарталетки
150 г сулугуни
зелень петрушки, укропа, базилика по вкусу
50 г жирной сметаны

Способ приготовления. Сыр сулугуни разотрите с петрушкой, укропом, базиликом, добавьте немного сметаны, начините готовые тарталетки и поставьте в духовку на 15 мин.

• **Тарталетки с ветчиной и зеленью**

4 тарталетки (можно сделать самим из слоеного теста, а можно купить готовые)
100 г ветчины

100 г тертого сыра
50 мл сливок
1 ст. л. муки

Способ приготовления. Кубики ветчины смешайте с тертым сыром, добавьте сливки и муку, начините готовые тарталетки и поставьте в духовку на 25 мин.

• **Тарталетки с грибами и сыром**

4 готовые тарталетки
150 г жареных грибов
100 г тертого сыра
50 мл сливок
1 ст. л. муки
зелень укропа

Способ приготовления. Жареные шампиньоны с луком смешайте с тертым сыром, укропом, добавьте немного сливок и муки, начините готовые тарталетки и поставьте в духовку на 25 мин.

• **Творожная паста**

250 г творога
1 вареное яйцо
150 г сливочного масла
зелень, соль

Способ приготовления. Вареное яйцо разотрите, смешайте с творогом. Добавьте по вкусу соль и разотрите полученную массу с маслом.

• **«Солнечный»**

4 ломтика пшеничного хлеба или батона
1 яйцо
2 ст. л. молока
½ ч. л. сахара
1 лимон
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Яйцо разбейте в молоко и всыпьте туда же сахар. Взбейте смесь до полного растворения сахара. Масло разогрейте на сковороде. Ломтики хлеба смочите в

молоке, которое вы взбили, и обжарьте на сковороде. Лимон очистите от кожуры и нарежьте тонкими кружочками. На гренки выложите тонкий слой лимонных кружков.

• **Креветочная паста**

300 г креветок
200 г сливочного масла
1 вареное яйцо, соль

Способ приготовления. Креветки отварите в подсоленной воде, немного остудите, очистите и пропустите через мясорубку вместе с яйцом. Разотрите креветочный фарш с маслом и посолите.

• **Килечная паста**

250 г соленой кильки
180 г сливочного масла
специи

Способ приготовления. Подготовленную кильку пропустите через мясорубку и разотрите с размягченным маслом, добавьте специи.

• **Морская паста**

3 соленых огурца
200 г кальмаров
2 головки репчатого лука
масло для обжаривания

Способ приготовления. Кальмары отварите и пропустите через мясорубку. Лук измельчите и обжарьте на масле. Огурцы мелко нарежьте, слегка отожмите от лишнего сока и продолжайте обжаривать вместе с луком в течение 15 мин. Соедините полученную массу с кальмарами. Добавьте немного майонеза и посолите.

• **«Сюрприз для мужа»**

4 ломтика пшеничного хлеба
50 г свинины
1 яйцо
1 помидор

1 ст. л. сливочного масла
20 г шпика
соль
перец

Способ приготовления. На небольшом количестве масла поджарьте только с одной стороны ломтики хлеба.

Неподжаренную сторону гренок смажьте маслом.

Мякоть свинины нарежьте прямоугольными ломтиками толщиной 1 см и слегка отбейте. Яйцо взбейте, посолите и поперчите по вкусу. Мясо обмакните в яичную массу и обжарьте на шпике.

Жарьте на среднем огне до готовности. Затем мясо охладите.

На бутерброд с маслом положите остывшее мясо. Помидор, разрезанный на тонкие кружочки, завершит приготовление этих замечательных гренок.

Гренки — неотъемлемая часть завтрака

Завтрак должен быть питательным и достаточно быстрым в приготовлении. Как нельзя лучше этим требованиям отвечают гренки. Вам нужно только поджарить хлеб и поместить на него начинку по своему усмотрению.

• **Гренки с тертым сыром и яйцами**

4 ломтика пшеничного хлеба
½ стакана молока
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
2 ст. л. тертого сыра

Способ приготовления. Пшеничный хлеб смочите в молоке, взбитом с яйцами, посыпьте тертым сыром и жарьте на сливочном масле, пока не подрумянится.

• **Многоярусный торт**

600 г пшеничного хлеба
100 г паштета из ветчины
200 г паштета из печенки
100 г паштета из сыра
70 г майонеза
1 свежий помидор
1 свежий огурец
зеленый лук
2 ст. л. соуса из хрена со сметаной и яйцами
2 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Для приготовления торта используйте хлеб круглой формы. У буханки срежьте нижнюю корку и отрежьте круг толщиной 1–1,5 см, обжарьте на растительном масле. Затем кончиком ножа наметьте пять кругов, начиная с центра и до края. Самый маленький центральный круг посыпьте рубленым зеленым луком. Следующее кольцо покройте соусом из сметаны с хреном и яйцами. В третьем уложите паштет из ветчины, в четвертом — бутербродную массу из сыра, в последнем — паштет из печенки. По границам колец сделайте ободок из густого майонеза. Края торта украсьте кружочками

помидора, огурца. Перед подачей к столу нарежьте на порции, как торт.

Для паштета из ветчины:
100 г ветчины
10 г горчицы
10 г масла
1 яйцо, сваренное вкрутую
соль
перец

Способ приготовления. Сваренное вкрутую яйцо пропустите вместе с ветчиной через мясорубку. К полученной массе добавьте масло, горчицу, соль, перец и тщательно разотрите.

Для паштета из печени:
10 г печенки
4 г свиного жира
20 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
10 г сыра
перец
соль

Способ приготовления. Обработанную печенку нарежьте кусками и обжарьте на разогретой сковородке с жиром, добавьте немного воды и тушите под крышкой 5 мин. Репчатый лук нарежьте кольцами. Остывшую печенку пропустите вместе с луком через мясорубку. К фаршу добавьте натертый на мелкой терке сыр, посолите, поперчите и разотрите так, чтобы получилась пышная масса.

Для паштета из сыра:
50 г голландского сыра
20 г сливочного масла
1 яйцо, сваренное вкрутую
горчица

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, добавьте желток сваренного вкрутую яйца, масло, горчицу и разотрите до получения однородной массы.

• **«Полянка»**

4 ломтика ржаного хлеба

2 ст. л. вареных или маринованных грибов
1 яйцо
1 ч. л. горчицы
2 ст. л. сливочного масла
соль
перец

Способ приготовления. Ломтики хлеба обжарьте на небольшом количестве масла с обеих сторон и охладите. После этого намажьте хлеб оставшейся частью сливочного масла.

Яйцо сварите, очистите, разрежьте вдоль и отделите желток от белка.

Сделайте это аккуратно, чтобы не повредить форму белка.

Возьмите желток и измельчите его вилкой. Грибы порубите ножом и соедините с желтком, все посолите и поперчите.

Полученную смесь заправьте горчицей.

Белок нарежьте кольцами и уложите по несколько колец на каждый ломтик бутерброда. В середину каждого кольца уложите грибную массу.

• **«Любительское»**

4 ломтика батона
3 ст. л. сливочного масла
4 желтка
100 г колбасного сыра
красный молотый перец
50 г толченых ядер грецких орехов

Способ приготовления. Масло разотрите с желтками, добавьте натертый сыр, красный молотый перец, толченые грецкие орехи и все тщательно перемешайте. Полученной массой намажьте обжаренные ломтики батона, сложите их на противень и держите 5 мин в горячем духовом шкафу. Готовые гренки выложите на подогретую тарелку или в бульон и подайте к столу.

• **Гренки с мясным фаршем**

200 г пшеничного хлеба
300 г отварного мяса
1 головка репчатого лука
2 ст. л. панировочных сухарей
1 яйцо
2 ст. л. сметаны
3 ст. л. сливочного масла

соль

Способ приготовления. Отварное мясо пропустите с луком через мясорубку, добавьте панировочные сухари и поджарьте на масле.

Затем добавьте яйцо, сметану, посолите по вкусу, тщательно перемешайте. Этим фаршем намажьте поджаренные ломтики нарезанной булки или хлеб; поместите их на противень, смазанный маслом, и поставьте на 5 мин в горячий духовой шкаф.

Гренки подавайте к столу горячими.

• **Гренки с тушеным зеленым горошком**

4 ломтика пшеничного хлеба
200 г зеленого горошка
4 ст. л. сливочного масла
½ стакана молока
1 ст. л. муки
сахар
соль по вкусу

Способ приготовления. Зеленый горошек потушите в небольшом количестве воды, добавьте сахар и соль. Затем заправьте сначала мукой, а перед тем как снять с плиты — маслом.

Хлеб замочите в молоке и обжарьте на масле с обеих сторон. На одну часть гренков выложите тушеный горошек, прикройте оставшейся частью и подайте к супу.

• **Гренки с копченым окороком**

4 ломтика батона
200 г копченого окорока
100 г твердого сыра
100 г сливочного масла

Способ приготовления. Батон слегка смажьте сливочным маслом и поджарьте. Сверху положите тонкие ломтики окорока, посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Перед подачей к столу поставьте бутерброды на 5 мин в духовой шкаф.

• **Гренки с ветчиной**

200 г белого хлеба

2 ст. л. сливочного масла
100 г ветчины
1 яйцо
перец

Способ приготовления. Мелко нарезанную ветчину соедините с перцем, взбитым яйцом и хорошо перемешайте. Ломтики белого хлеба намажьте сливочным маслом, положите ветчинную массу и запекайте в духовом шкафу, пока не подрумянятся.

• **Гренки с рыбным фаршем**

200 г пшеничного хлеба
300 г отварной рыбы
2 головки репчатого лука
3 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Отварную рыбу и репчатый лук пропустите через мясорубку, перемешайте и поджарьте в растительном масле. Подготовленный рыбный фарш выложите на тонкие поджаренные ломтики пшеничного хлеба, смажьте растительным маслом

• **Гренки с салом**

4 ломтика пшеничного хлеба
100 г соленого свиного сала
1 ст. л. сливочного масла
2 соленых огурца
1 ч. л. муки
1 яйцо

Способ приготовления. В середину каждого ломтика поджаренного хлеба положите кусочек сала, обмакните в густую смесь из молока, яйца и муки, поджарьте на сливочном масле. На каждый гренок положите по кусочку огурца.

• **«Лакомство грибника»**

100 г пшеничного хлеба
50 г свежих грибов
1 головка репчатого лука
1 яйцо
4 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. сметаны
2 ст. л. толченых сухарей
перец
соль

Способ приготовления. Хлеб нарежьте ломтиками. Яйцо взбейте, посолите, смочите им ломтики хлеба, обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Затем переложите на противень, смазанный маслом. Грибы очистите, тщательно промойте, нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Добавьте поджаренный репчатый лук, сметану, перец и посолите. Хорошо размешайте и тушите в течение 20 мин. Этой массой залейте ломтики хлеба, посыпьте толчеными сухарями, сбрызните сливочным маслом, поставьте в духовой шкаф на 5 мин. К столу подавайте блюдо горячим.

• **Гренки с творогом**

200 г черствого батона
2 ст. л. сливочного масла
100 г творога
2 ст. л. сметаны
1 яйцо
соль
тмин

Способ приготовления. Творог соедините со сметаной, яйцом, солью, тмином, размешайте, чтобы масса стала вязкой. Этой массой намажьте ломтики нарезанной булки. Гренки обжарьте в духовом шкафу до светло-коричневого цвета.

• **Морковные гренки**

4 ломтика пшеничного хлеба
300 г моркови
100 г сливочного масла
50 г сыра
соль
сахар

Способ приготовления. Измельченную морковь поджарьте на сливочном масле, налейте немного воды, добавьте соль, сахар и тушите до мягкости. Затем протрите через сито и полученную массу намажьте на поджаренные ломтики белого хлеба. Посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

• **«Ленивая хозяюшка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 головка репчатого лука
100 г сливочного масла
4 яйца
соль
зелень петрушки и укропа

Способ приготовления. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сковороде с разогретым сливочным маслом.

Добавьте жареный репчатый лук, соль, залейте взбитыми яйцами и запеките в духовом шкафу. При подаче посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

• **Вегетарианские**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 морковка
80 г цветной капусты
40 г кабачка
40 г картофеля
2 яйца
40 г зеленого горошка
100 г сыра
1 ст. л. сливочного масла
соль

Способ приготовления. Морковь, цветную капусту, кабачки, картофель отварите до готовности. Откиньте на дуршлаг или сито. Добавьте зеленый горошек без сока, заправьте сливочным маслом, взбитыми яйцами, посолите, хорошо перемешайте. Овощи положите на поджаренные ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и запеките в духовом шкафу.

• **«Любителям острых ощущений»**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 ст. л. растительного масла
4–6 зубчиков чеснока
соль

Способ приготовления. Хлеб обжарьте с обеих сторон, посыпьте тертым чесноком с солью. Чеснок можно заменить

репчатым луком. Положите на хлеб нарезанный кольцами лук, посолите и поджарьте.

• **Гренки с рисом и соленой рыбой**

4 ломтика пшеничного хлеба
100 г соленой рыбы
30 г риса
яйцо
1 головка репчатого лука
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, поджарьте в духовом шкафу. Рис отварите, промойте. Репчатый лук поджарьте в масле. Соленую рыбу очистите, отделите от костей, мелко нарежьте. Все подготовленные продукты положите в посуду, залейте взбитыми яйцами, прогрейте. Подготовленной массой намажьте ломтики хлеба и запеките в духовом шкафу. К столу подавайте горячими.

• **Гренки под молочным супом**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 ст. л. муки
1 стакан молока
100 г тертого сыра
50 г сливочного масла
соль

Способ приготовления. Муку поджарьте на масле, посолите, разведите молоком, чтобы получился соус. Прокипятите в течение 5 мин. Белый хлеб обжарьте на масле.

Обжаренный хлеб положите в кастрюлю или на сковороду, смазанную маслом, залейте подготовленным соусом, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовом шкафу.

• **Гренки с острым сыром и орехами**

4 ломтика батона
50 г сливочного масла
100 г очищенных грецких орехов
150 г колбасного сыра
1 ст. л. майонеза
горчица
соль

Способ приготовления. Батон намажьте дроблеными орехами, заправленными майонезом, и посыпьте тертым сыром.

Перед подачей к столу поставьте на 5 мин в горячий духовой шкаф. С противня переложите гренки на подогретую тарелку.

В каждый гренок воткните деревянную палочку.

• **Гренки с сосисками**

4 ломтика батона
100 г сливочного масла
500 г сосисок
1 плавленый сырок
1 ст. л. приготовленного хрена
1 ст. л. томатного соуса
1 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Батон намажьте маслом и поджарьте. Очищенные сосиски разрежьте вдоль пополам, слегка намажьте их хреном и смазанной стороной положите на ломтики булки, сверху сосиски намажьте томатным соусом. Все это посыпьте натертым на крупной терке сыром. Сложите кусочки на противень, смазанный маслом, и поставьте на 15 мин в духовой шкаф. Подайте горячими.

• **Пикантные**

4 ломтика батона
4 яйца, сваренных вкрутую
2 ст. л. майонеза
2 ст. л. сметаны
100 г твердого сыра
100 г сливочного масла
1 ч. л. горчицы
зеленый лук
перец
соль

Способ приготовления. Вареные яйца измельчите вилкой, смешайте со сметаной и майонезом, нарезанным зеленым луком, горчицей, посолите и поперчите по вкусу. Намажьте ломтики батона сливочным маслом, поджарьте. Сверху положите начинку, посыпьте натертым на терке сыром, переложите на смазанный маслом противень и поставьте на 10 мин в духовой шкаф.

• **Овощные корзиночки**

4 ломтика пшеничного хлеба
1 ст. л. сливочного масла
50 мл молока
2 яйца
100 г свежей капусты
1 яблоко
100 г тыквы
зелень
сахар
соль

Способ приготовления. Капусту, тыкву, зелень нарежьте, потушите с маслом и молоком до готовности, при желании положите нарезанные ломтиками яблоки, добавьте сахар, соль.

Хорошо перемешайте. Хлеб смочите в смеси яйца и молока и обжарьте. На обжаренный ломтиками хлеб положите подготовленные овощи. Посыпьте сверху зеленью и подайте к столу.

• **Гренки с сыром**

4 ломтика батона
100 г сливочного масла
100 г острого твердого сыра
2–3 зубчика чеснока
2 ст. л. жира

Способ приготовления. Ломтики батона намажьте с обеих сторон сливочным маслом, натертым на мелкой терке сыром, натертым чесноком, переложите на смазанный жиром противень и поставьте на 8 мин в горячий духовой шкаф. Когда сыр слегка расплавится, выложите гренки на нагретую тарелку и подайте к столу.

• **«Вишенка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
100 г вишни (без косточек)
100 г меда
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца

Способ приготовления. Вишню протрите через сито, соедините с яичными желтками и медом. Взбейте белки и смешайте с остальной массой. Хлеб обжарьте на сливочном

масле. Подготовленные ломтики обмакните в вишневую массу и поставьте в горячий духовой шкаф на 5 мин. К столу подавайте горячими.

• **«Гурманам»**

4 ломтика пшеничного хлеба
200 г мозгов
1 луковица
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
соль

Способ приготовления. Мозги очистите от пленок, положите в подсоленную воду, варите в течение 5 мин. Выньте, остудите, нарежьте тонкими кусочками. Репчатый лук нашинкуйте, обжарьте, добавьте мозги и жарьте еще 5 мин. Затем остудите, добавьте взбитые яйца и перемешайте. Этой смесью намажьте хлеб, поджаренный на сливочном масле, поставьте в духовой шкаф на 5 мин. К столу подавайте горячими.

• **Гренки с мармеладом из чернослива**

4 ломтика батона
200 г чернослива
½ стакана сахара
1 ч. л. молотой корицы с сахаром
1 ст. л. растительного масла
1 ½ стакана воды

Способ приготовления. Чернослив тщательно вымойте, отделите от косточек, сложите в кастрюлю, положите туда корицу, залейте стаканом воды, разварите до мягкости, протрите через сито. ½ стакана сахара вскипятите с ½ стакана воды, положите в этот сироп чернослив и варите до густоты. Ломтики хлеба обжарьте на растительном масле.

На поджаренную сторону наложите приготовленный мармелад, накройте другим гренком, посыпьте сахаром.

Перед подачей к столу поставьте в духовку, чтобы гренки подрумянились с обеих сторон.

• **«Клубничка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
130 г клубники

150 г яблочного сока
1 ст. л. сахара
2 ст. л. толченых сухарей
2 яйца
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Вымойте клубнику, разомните, смешайте с яблочным соком, сахаром и сухарями до получения густой массы. Этой массой намажьте ломтики пшеничного хлеба.

Подготовленные ломтики обмакните во взбитые яйца, запанируйте в толченых сухарях и обжарьте на сливочном масле на сильно разогретой сковороде. К столу подавайте горячими.

• **«Сахарная заливка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
100 мл молока
1 яйцо
3 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Яйцо, сахар, молоко тщательно перемешайте. Подготовленные ломтики хлеба разложите на сковороде, смазанной сливочным маслом, и залейте яично-молочной смесью, переверните ломтики и залейте оставшейся смесью.

• **«Яблочная запеканка»**

4 ломтика пшеничного хлеба
3 яблока
½ стакана молока
2 яйца
1 ст. л. сливочного масла
сахар
корица

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте мелкими кубиками и пересыпьте сахаром, добавив немного корицы. Хлеб обмакните одной стороной в яично-молочную смесь, обваляйте в сахаре.

Смоченной стороной положите в форму, смазанную маслом. На одну часть ломтиков положите яблочную начинку, сверху накройте хлебом смоченной стороной вверх и поставьте запекаться в духовку.

• **Гренки с апельсиновым джемом**

4 ломтика пшеничного хлеба
2 яйца
½ стакана молока
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
½ стакана апельсинового джема
1 апельсин
кокосовая стружка

Способ приготовления. Пшеничный хлеб смочите в смеси подслащенного молока с яичными желтками и поджарьте в сливочном масле. Апельсиновый джем смешайте с кокосовой стружкой и намажьте на поджаренные ломтики хлеба. Сверху залейте взбитыми в пену яичными белками и запеките в духовке при умеренной температуре.

Апельсин очистите, нарежьте кружочками и украсьте гренки перед подачей к столу.

• **Гренки с повидлом заливные**

4 ломтика пшеничного хлеба
2 яйца
½ стакана молока
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла
½ стакана повидла
2 ст. л. измельченных орехов

Способ приготовления. Пшеничный хлеб смочите в смеси подслащенного молока с яичными желтками и поджарьте на сливочном масле. Густое повидло смешайте с измельченными подсушенными орехами или миндалем и намажьте на поджаренные ломтики хлеба. Сверху залейте взбитыми в пену яичными белками и запеките в духовом шкафу при умеренной температуре.

Тосты

Тосты, в отличие от гренок, подаются к столу холодными. Они чаще всего используются как самостоятельное блюдо. Делаются они в специальном приспособлении — тостере, причем степень поджаренности ломтиков можно варьировать по своему вкусу. Однако если у вас нет тостера, не расстраивайтесь, вы можете просто поджарить хлеб на сковородке, как это всю жизнь делали ваши бабушки!

• **Тосты с паштетом из сельди**

4 ломтика хлеба
300 г сельди
100 г моркови
1 головка репчатого лука
100 г сливочного масла
зелень

Способ приготовления. Хлеб приготовьте в тостере. Лук и морковь обжарьте на сливочном масле до готовности, охладите и вместе с сельдью пропустите через мясорубку.

Добавьте сливочное масло и хорошо взбейте. Намажьте на приготовленный хлеб полученную массу, сверху украсьте кольцами лука и зеленью.

• **Тосты с балыком**

4 ломтика батона
200 г балыка
50 г майонеза
2 яйца, сваренных вкрутую
2 ст. л. растительного масла
2–3 зубчика чеснока
зеленый лук

Способ приготовления. Рубленые яйца смешайте с майонезом и натертым на мелкой терке чесноком. Подсушите в тостере ломтики булки, намажьте с одной стороны приготовленной массой. Сверху положите свернутые в трубочку ломтики балыка. Посыпьте мелко нарезанным луком.

• **Тосты с печенью трески**

4 ломтика батона
100 г твердого сыра
75 г печени трески
75 г сливочного масла
2–3 зубчика чеснока
2 ст. л. растительного масла
молотый красный перец
зелень петрушки

Способ приготовления. Ломтики батона подсушите в тостере, намажьте массой из натертого на крупной терке сыра, чеснока и сливочного масла. Затем намажьте тонким слоем печени трески. Сверху посыпьте красным молотым перцем и украсьте зеленью петрушки.

• **Тосты с мясной котлетой**

4 ломтика черного хлеба
4 мясные котлеты
2 ст. л. растительного масла
3 ст. л. майонеза
2–3 зубчика чеснока
2 яйца, сваренных вкрутую
50 г тушеной моркови
зеленый лук

Способ приготовления. Ломтики хлеба подсушите в тостере, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками, уложите на тосты, сверху положите котлеты. Посыпьте все это тушеной морковью и мелко нарезанным зеленым луком.

• **Тосты «литовские» со шпротами**

4 ломтика хлеба
майонез по вкусу
банка литовских крупных шпрот
2 яйца
4 маслины

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. Горячие тосты смажьте майонезом, положите шпроты и посыпьте тертым яйцом, сваренным вкрутую, украсьте нарезанными колечками маслин.

4 ломтика белого хлеба
зеленый лук
петрушка
1 вареное яйцо
2 ст. л. тертого плавленого сыра
чеснок
сливочное масло

Способ приготовления. Поджарьте ломтики хлеба с одной стороны. Смешайте мелко нарезанные лук, петрушку, яйцо, сыр, чеснок с размягченным маслом. Полученную массу намажьте на поджаренную сторону ломтиков хлеба.

• **Тосты с сыром**

4 ломтика белого хлеба
4 ломтика мягкого плавленого сыра
зеленый лук по вкусу

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. На горячие тосты положите тонкие ломтики мягкого сыра и посыпьте зеленым луком.

• **Тосты с сыром, ветчиной и зеленью**

4 ломтика хлеба
4 ломтика ветчины
100 г твердого сыра
зелень петрушки

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. На горячие тосты положите ломтики ветчины, посыпьте тертым сыром и украсьте петрушкой.

• **Тосты с сыром и овощами**

4 ломтика хлеба
1 болгарский перец
1 помидор
мягкий плавленый сыр и зелень укропа

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. На горячие тосты положите пару колец болгарского перца, тонкие ломтики мягкого сыра и украсьте колечками помидора и веточками укропа.

• **Итальянские**

4 ломтика батона
200 г ветчины
4 ст. л. растительного масла
100 г острого сыра
1–2 помидора
3–4 зубчика чеснока
50 г майонеза
горчица
соль
зелень петрушки

Способ приготовления. Ломтики батона подсушите в тостере, натрите тертым чесноком, намажьте майонезом. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, положите на тосты, смажьте горчицей.

Сверху положите нарезанные тонкими ломтиками сыр и кружочки помидор. Украсьте зеленью петрушки.

• **Тосты с рубленой ветчиной, помидорами и салатом**

4 ломтика хлеба
150 г ветчины
1 помидор
4 листа салата
майонез для смазывания хлеба

Способ приготовления. Хлеб поджарьте на сливочном масле до образования хрустящей корочки. На горячие тосты намажьте майонез, ветчину (кубиками), колечки помидора, листья салата, снова майонез и накройте вторым тостом.

• **Тосты с жареными помидорами и баклажанами**

4 ломтика батона
4 средних помидора
2 небольших баклажана
3 зубчика чеснока
50 г майонеза
5 ст. л. растительного масла
зелень
соль

Способ приготовления. Ломтики хлеба подсушите в тостере, намажьте майонезом.

Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками, посолите, обжарьте на растительном масле. Чеснок мелко нарежьте. Укладывайте кружки баклажанов и помидоров на тосты, пересыпая их чесноком. Сверху полейте майонезом и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

• **Тосты с яйцами и петрушкой**

4 ломтика черного хлеба
3 яйца, сваренных вкрутую
2–3 зубчика чеснока
50 г майонеза
5 ст. л. растительного масла
зелень петрушки

Способ приготовления. Ломтики хлеба подсушите в тостере, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца порубите с зеленью петрушки, смешайте с майонезом. Полученную массу намажьте на тосты, сверху украсьте зеленью петрушки.

• **Тосты с картофелем и горохом**

4 ломтика черного хлеба
200 г отварного картофеля
50 г отварного гороха
1 головка репчатого лука
3 ст. л. растительного масла
15 г сливочного масла
зеленый лук

Способ приготовления. Хлеб подсушите в тостере. Картофель и горох протрите, добавьте сливочное масло, размешайте. Лук нарежьте кольцами, обжарьте на растительном масле. Тосты смажьте картофельно-гороховой массой, сверху уложите обжаренные кольца лука, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

• **Тосты с яблоками и изюмом**

4 ломтика батона
200 г печеных яблок
50 г изюма

2 ст. л. растительного масла
5 ст. л. сахара

Способ приготовления. Печеные яблоки протрите через сито, добавьте сахар, изюм, хорошо размешайте. Полученную массу положите горкой на поджаренные ломтики хлеба, посыпьте сахаром.

• **Тосты «Горящий мост»**

4 ломтика хлеба
4 ст. л. тертого сыра
4 ст. л. майонеза
1 помидор
1 ст. л. растительного масла
несколько веточек укропа, чеснок, зеленый лук, перец
соль

Способ приготовления. Нарежьте помидор колечками, лук и чеснок измельчите. Майонез намажьте на кусочки хлеба, положите колечки помидора, посыпьте луком, чесноком, перцем, солью, сыром, украсьте тосты веточками укропа.

Поместите их в духовку на 2 мин. Подавайте горячими.

• **Тосты с колбасной массой**

4 ломтика черного хлеба
300 г вареной колбасы
50 г твердого сыра
2 ч. л. горчицы
3 ст. л. сметаны
15 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
соль
перец
зелень

Способ приготовления. Колбасу порежьте соломкой, сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, горчицу, посолите, поперчите. Обжарьте на сливочном масле. Ломтики черного хлеба подсушите в тостере. Намажьте ломтики толстым слоем приготовленной смеси, посыпьте мелко нарезанной зеленью.

• **Морковные тосты**

4 ломтика хлеба
200 г моркови
3 яйца
молотые сухари
½ стакана томатного соуса
соль

Способ приготовления. Хлеб приготовьте в тостере. Морковь отварите в подсоленной воде. Нарежьте по длине ломтиками толщиной 5 мм. Последовательно смочите их в яйце, обваляйте в сухарях, снова смочите в яйце и обжарьте. На ломтики положите жареную морковь, полейте томатным соусом.

1 яйцо сварите, нарежьте дольками и украсьте ими сверху тосты.

• **Тосты с чесноком**

4 ломтика черного хлеба
4–5 зубчиков чеснока
2–3 помидора
майонез
зелень

Способ приготовления. Приготовьте тосты. Натрите их чесноком, намажьте майонезом. Сверху украсьте дольками помидоров и зеленью.

• **«Пикник»**

4 ломтика белого хлеба
1 вареное яйцо
2 ст. л. тертого плавленого сыра
зеленый лук, петрушка, чеснок
сливочное масло

Способ приготовления. Поджарьте ломтики хлеба с одной стороны. Смешайте мелко нарезанные лук, петрушку, яйцо, сыр, чеснок с размягченным маслом. Полученную массу намажьте на поджаренную сторону ломтиков хлеба.

• **Тосты с колбасой и глазуньей**

4 тоста
4 ломтика копченой колбасы
4 яйца

20 г сливочного масла
4 кольца сладкого перца

Способ приготовления. Тосты намажьте сливочным маслом и на каждый ломтик положите по кольцу сладкого перца, ломтик колбасы и яичницу-глазунью из 1 яйца.

• **Тосты с рыбным маслом**

4 тоста
250 г рыбы
100 г сыра
200 г сливочного масла
соль
черный перец

Способ приготовления. Измельчите рыбу, очищенную от костей и кожи, добавьте натертый сыр, посолите, поперчите и тщательно перемешайте со сливочным маслом. Полученной массой намажьте тосты.

• **«Кулечки с сюрпризом»**

4 тоста
5 яиц
100 г ветчины
1 головка репчатого лука
1 маринованный огурец
1 ст. л. майонеза
черный молотый перец
соль

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, порубите. Лук и огурец нарежьте мелкими кубиками. Все смешайте с майонезом, солью и перцем. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, сверните в виде кулечков, положите в них салат и уложите на тосты.

• **«Яичные» тосты**

4 тоста
5 яиц, сваренных вкрутую
2 маринованных огурца
1 головка репчатого лука
100 г сметаны

100 г томатного соуса
1 ст. л. растительного масла
уксус
соль
горчица
хрен
зелень петрушки или укропа

Способ приготовления. Сваренные вкрутую яйца, маринованные огурцы, репчатый лук мелко нарежьте и смешайте. Добавьте по вкусу соль, черный перец, уксус и горчицу. Отдельно смешайте готовый хрен и сметану, соедините с подготовленными продуктами, смесь тщательно размешайте. Массу уложите на поджаренные тосты из белого хлеба, перед подачей заправьте томатным соусом и нарезанной зеленью петрушки или укропа.

• **«Шпротная симфония»**

4 ломтика белого хлеба
1 банка шпротного паштета
2 зубчика чеснока
1 свежий огурец
1 яйцо, сваренное вкрутую
1 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Хлеб подсушите в тостере, натрите чесноком. Намажьте тосты паштетом. Огурец, яйцо нарежьте кольцами и украсьте ими тосты.

• **«Рыбка в море»**

4 тоста
1 банка шпрот
50 г майонеза
1 маринованный огурец
2–3 зубчика чеснока
зелень петрушки

Способ приготовления. Тосты натрите чесноком, намажьте майонезом, уложите на каждый ломтик по рыбке и по дольке огурца. Украсьте зеленью петрушки.

• **«Для Ильи Муромца»**

4 тоста

150 г корейки
25 г горчичного масла
4 яйца
соль

Способ приготовления. Тосты смажьте горчичным маслом и положите на них куски корейки. Взбейте яичные белки, добавив немного соли. Затем уложите их по краям тостов, а корейку залейте яичными желтками. Готовые тосты поставьте в духовой шкаф на 3–4 мин.

• **Тосты с печенкой**

4 тоста
350 г говяжьей печенки
2 луковицы
1 яблоко
1 ст. л. жира

Способ приготовления. Говяжью печень слегка отбейте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Репчатый лук нарежьте кольцами и спассеруйте на жире. На тосты уложите кусочки печенки и лук. Яблоко очистите, удалите сердцевину, нарежьте кружочками и уложите их сверху.

• **«Грибочки»**

4 тоста
400 г отварной говядины
20 г маринованных грибов
1 головка репчатого лука
50 г майонеза
2 зубчика чеснока
1 соленый огурец

Способ приготовления. Говядину порежьте тонкими ломтиками.

Спассеруйте нашинкованный лук. Тосты натрите чесноком, смажьте майонезом, посыпьте луком, а сверху положите ломтик говядины. Украсьте грибочками и огуречными дольками.

• **Деликатесные**

4 тоста
5 яиц

2 головки репчатого лука
20 г сливочного масла
100 г тертого сыра
горчица
соль
перец
стручок сладкого болгарского перца

Способ приготовления. Репчатый лук измельчите и спассеруйте на сливочном масле. Сваренные яйца порубите, смешайте с приготовленным луком, горчицей, тертым сыром, заправьте солью и перцем. Уложите фарш на тосты, сверху украсьте сладким перцем.

• **«Лодочка»**

4 тоста
5 яиц, сваренных вкрутую
½ банки шпрот
50 г майонеза
2–3 зубчика чеснока
2 помидора
чернослив

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, разрежьте их пополам вдоль, желтки осторожно выньте и порубите их со шпротами. Этой массой наполните белки. Тосты натрите чесноком, смажьте майонезом, уложите на них «лодочки». Сверху украсьте черносливом и помидорами.

• **Закусочные**

4 тоста
20 г сливочного масла
200 г ассорти из рыбы и икры
зеленый лук

Способ приготовления. Тосты намажьте сливочным маслом и уложите на них несколько разных продуктов из рыбы, сочетающихся по вкусу и цвету: кусочек осетрины — в центре, по углам — немного икры, а по краям — зеленый лук.

• **Витаминные**

4 тоста

50 г редьки
100 г моркови
зелень
соль

Способ приготовления. Морковь натрите на крупной терке, редьку нарежьте тонкими ломтиками. Тосты смажьте майонезом, посыпьте натертой морковью, уложите сверху редьку и украсьте мелко нарезанной зеленью. Немного посолите.

• **Тосты с мясом цыпленка**

4 тоста
80 г сливочного масла
20 г горчицы
100 г языка
100 г цыпленка
50 г майонеза

Способ приготовления. Тосты смажьте сливочным маслом, растертым с горчицей. По краю тостов сделайте ободок из мелко нарезанного вареного языка, а посередине положите мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом.

• **Тосты с малиновым джемом**

4 ломтика батона
200 г малинового джема
100 г сливок
4 ст. л. сахарного песка
несколько ягод малины для украшения

Способ приготовления. Хлеб подсушите в тостере, затем намажьте его сливками, а сверху — толстым слоем малинового джема. Свежие ягоды малины обмакните в оставшиеся сливки, украсьте ими тосты, а сверху посыпьте сахарным песком.

• **Тосты с сахарной морковью**

4 тоста
200 г моркови
100 г яблок
5 ст. л. сахарного песка
100 г сливок

1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Морковь и яблоки натрите на крупной терке, добавьте сахар, сливки и тушите на медленном огне в течение 15 мин. Приготовленную массу выложите горкой на тосты.

• **Тосты с клубничным кремом**

4 ломтика батона
200 г клубники
200 г сливок
80 г сахарного песка
4 г желатина
2 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Ломтики батона подсушите в тостере. Сливки взбейте с сахаром, соедините с растворенным желатином и перемешайте с протертой через сито клубникой. Приготовленным кремом намажьте тосты, сверху украсьте ягодами клубники.

• **Ассорти**

4 тоста
200 г ветчины
150 г сыра
2 помидора
2 сладких перца
3 яйца, сваренных вкрутую
2–3 зубчика чеснока
лимонный сок
1 ч. л. растительного масла

Способ приготовления. Перемешайте желтки сваренного вкрутую яйца с натертым чесноком, добавьте растительное масло и несколько капель лимонного сока. Полученную массу нанесите на тосты, сверху положите тонкие ломтики ветчины. Посыпьте тертым сыром, украсьте зеленью, дольками свежих помидоров и кружочками сладкого перца.

• **Тосты с ореховым кремом**

1 батон
200 г сливок

5 ст. л. сахара
2 ст. л. молока
1 яйцо
20 г орехов
1 ст. л. растительного масла

Способ приготовления. Хлеб подсушите в тостере. Взбитые сливки соедините с яично-молочной смесью и измельченными орехами.

Приготовленной массой намажьте тосты. Сверху можете украсить шоколадом и жареными орехами.

Сухарики — быстрый сытный завтрак

Они отличаются быстротой приготовления и не заставляют вас ломать голову над тем, что бы приготовить на скорую руку. Все, что вам нужно, — это мелко нарезать хлеб и поместить его в духовку.

• **Миндальные**

1 батон
½ стакана белого вина
1 ч. л. корицы с сахаром
50 г сладкого миндаля

Способ приготовления. Батон разрежьте острым ножом. Каждый ломтик смочите белым вином, посыпьте молотой корицей с сахаром и мелко истолченным сладким миндалем. Подсушите в горячей духовке, чтобы немного подрумянились.

• **Сухарики к завтраку**

1 сдобный батон
1 стакан молока
сахар
корица молотая

Способ приготовления. Батон нарежьте тонкими ломтиками (нож должен быть хорошо наточенным), обмакните их в теплое молоко, посыпьте сахаром с корицей. Уложите на противень, поставьте в духовой шкаф, чтобы сухарики подсохли.

• **Сухарики с миндальным молочком**

4 ломтика батона
1 стакан миндального молока
50 г сладкого миндаля
1 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. сахара

Способ приготовления. Ломтики смочите в смеси из миндального молока, миндаля, сахара, оливкового масла. Затем посыпьте толченым сладким миндалем, смешанным с сахаром.

Сушите в духовом шкафу, пока не подрумянятся.

• **Сухарики глазированные**

4 булки с изюмом
½ стакана молока
2 ст. л. какао
50 г сливочного масла
2 ст. л. сахара

Способ приготовления. Острым ножом нарежьте булки тонкими ломтиками, высушите в духовом шкафу. Дайте остыть. Для приготовления глазури молоко взбейте с сахаром и какао, поставьте на слабый огонь и варите в течение 5 мин. Остудите, добавьте сливочное масло. Готовые сухарики обмакните в получившуюся глазурь и снова положите на противень, поставьте в духовой шкаф на 5 мин, чтобы подсохли.

• **Сладкая колбаска из сухарей и ирисок**

200–250 г сливочного масла
400–500 г ирисок
300–400 г ванильных сухарей
100 г очищенных грецких орехов

Способ приготовления. Масло растопите в кастрюле, туда же добавьте ириски. Все растопите, непрерывно помешивая.

Снимите с огня, добавьте туда толченые орешки и сухарную крошку, приготовленную на мясорубке или в кофемолке. Хорошо перемешайте и выложите эту массу на целлофановый пакет, сверните в виде колбаски и положите на холод.

• **Сдобные сухарики «Пальчики оближешь»**

100 г ванильных сухарей
4 яйца
3 ст. л. сахара
1 ст. л. изюма
2 ст. л. сливочного масла
½ стакана молока

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром, разведите холодным молоком, этой смесью залейте ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставьте на 15–20 мин. Когда сухари набухнут, добавьте вымытый изюм, а затем

осторожно введите взбитые в пену белки.

Подготовленную массу перемешайте, разложите в смазанные маслом формочки и запеките в духовом шкафу.

• **Сухарики с шоколадным кремом**

4 ломтика сдобного батона
3 ст. л. молока
3 ст. л. сахара
1 яйцо
3 ч. л. какао
½ стакана молока
мак для посыпки

Способ приготовления. Ломтики батона обмакните в молоко, посыпьте маком и поставьте противень с ними в духовку, чтобы сухари высохли. Для приготовления крема яичный желток разотрите с сахаром, все время помешивая, соедините с какао и горячим молоком и, нагревая, доведите до загустения. Взбитый белок соедините с яично-молочной смесью, какао, перемешайте, хорошо взбейте. Готовые сухари перед завтраком намажьте шоколадным кремом.